

Gas Wall Oven Owner's Manual

AOGD2750*

* Additional alphanumeric characters representing other models in series may follow each model number.

Please Read Manual Before Operating Oven

Installer

Leave this manual and other literature with consumer for future use.

Customer

Keep these instructions for future reference. If appliance changes ownership, be sure this manual accompanies oven.

Contents

Model Identification

Complete enclosed registration card and promptly return. If registration card is missing, call Consumer Affairs Department at 1-800-843-0304 inside U.S.A. 319-622-5511 outside U.S.A. When contacting Amana, provide product information located on rating plate. Rating plate is located on the oven frame. Record the following:

Model Number: ______________________
Manufacturing Number: ______________________
Serial or S/N Number: ______________________
Date of purchase: ______________________
Dealer's name and address: ______________________
____
____

Parts and Accessories

Purchase replacement parts and additional accessories (e.g., refrigerator shelves, dryer racks, or cooktop modules) over the phone. To order accessories for your Amana product, call 1-800-843-0304 inside U.S.A. or 319-622-5511 outside U.S.A.

Service

Keep a copy of sales receipt for future reference or in case warranty service is required. Any questions or to locate an authorized servicer, call 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) inside U.S.A. 319-622-5511 outside U.S.A. Warranty service must be performed by an authorized servicer. Amana, also recommends contacting an authorized servicer if service is required after warranty expires.

Asure™ Extended Service Plan

Amana offers long-term service protection for this new oven. Asure™ Extended Service Plan is specially designed to supplement Amana's strong warranty. This plan covers parts, labor, and travel charges. Call 1-800-528-2682 for information.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

 **WARNING**

To avoid death, personal injury or property damage, information in this manual must be followed exactly.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

 **CAUTION**

Do not obstruct the flow of combustion or ventilation air.

 **CAUTION**

The Governor of California is required to publish a list of substances known to the state of California to cause cancer or reproductive harm and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances. Some appliances contain or produce a chemical or chemicals which can cause death or serious illness and which are known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. To reduce the risk from substances during the self-clean cycle make sure this appliance is installed, operated, and maintained according to the manufacturer's instructions.

 **WARNING**

To avoid personal injury, do not sit, stand or lean on oven door.

 **WARNING**

To avoid risk of electrical shock, personal injury, or death, make sure your oven has been properly grounded and always disconnect it from main power supply before any servicing.

ALL APPLIANCES

1. Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
2. Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
3. Do Not Leave Children Alone—Children should not be alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
4. Wear Proper Apparel—Loose fitting or hanging garments should never be worn while using appliance.
5. User Servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
6. Storage in or on Appliance—Flammable materials (including paper and plastic) should not be stored in an oven, its storage drawer or near surface units.
7. Do Not Use Water On Grease Fires—Smother fire or flame, or use dry chemical or foam-type extinguisher.
8. Use Only Dry Potholders—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

OVENS

1. Use Care When Opening Door—Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
2. Do Not Heat Unopened Food Containers—Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
3. Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
4. Placement of Oven Racks—Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack is removed while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
5. Protective Liners—Do not use aluminum foil to line oven racks or oven bottoms. Improper installation of these liners may result in a risk of electrical shock, or fire.

SELF-CLEANING OVENS

1. Do Not Clean Door Gasket—The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
2. Do Not Use Oven Cleaners—No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the liner.
3. Clean Only Parts Listed in Manual
4. Before Self-Cleaning the Oven—Remove broiler pan, oven racks, and other utensils.
5. Remove All Items From Rangetop and Backguard.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



CAUTION

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN—Oven heating elements may be hot though they are dark in color. Interior surfaces of an oven may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch heating elements or interior surfaces of oven until they have had enough time to cool. Other range surfaces that may become hot enough to cause burns are the oven door, oven cavity, and oven vent.

Delayed Ignition

Bake Burner Flame

Allow no more than 40–60 seconds before burner ignites and heat is felt. To check for heat, open oven door to first stop and place hand over oven door. If heat is not felt, turn temperature knob to *OFF* position. If burner repeatedly fails to ignite, contact an authorized servicer.

Broiler Flame

Allow no more than 40–60 seconds before burner ignites and flame is seen. If burner does not ignite turn temperature knob to *OFF* position. If burner repeatedly fails to ignite within 40–60 seconds contact an authorized servicer.

Radiant screen style broiler flame should appear hazy or fuzzy. Haze should be no more than ³/₈ inch thick. The radiant screen should begin to glow red within 1–2 minutes.

In Case of Fire

Fires can occur as a result of over cooking or excessive grease. Though a fire is unlikely, if one occurs, proceed as follows:

Oven Fires

1. If you see smoke from oven, do not open oven door.
2. Turn oven control to *OFF*.
3. As an added precaution, turn off gas supply and power at main circuit breaker or fuse box.
4. Turn on vent to remove smoke.
5. Allow food or grease to burn itself out in oven.
6. If smoke and fire persist, call fire department.
7. If there is any damage to components, call repair service before using oven.

Precautions

- Do not mix household cleaning products. Chemical mixtures may interact with objectionable or even hazardous results.
- Do not put plastic items on warm cooking areas. They may stick and melt.
- Do not use damp sponge or dishcloth to clean oven when oven is hot. Steam from sponge or dishcloth can burn.
- Do not leave fat heating unless you remain nearby. Fat can ignite if overheated by spilling onto hot surfaces.

Packing Material

Remove protective packing material from oven. Tape residue can be cleaned with a soft cloth and alcohol.

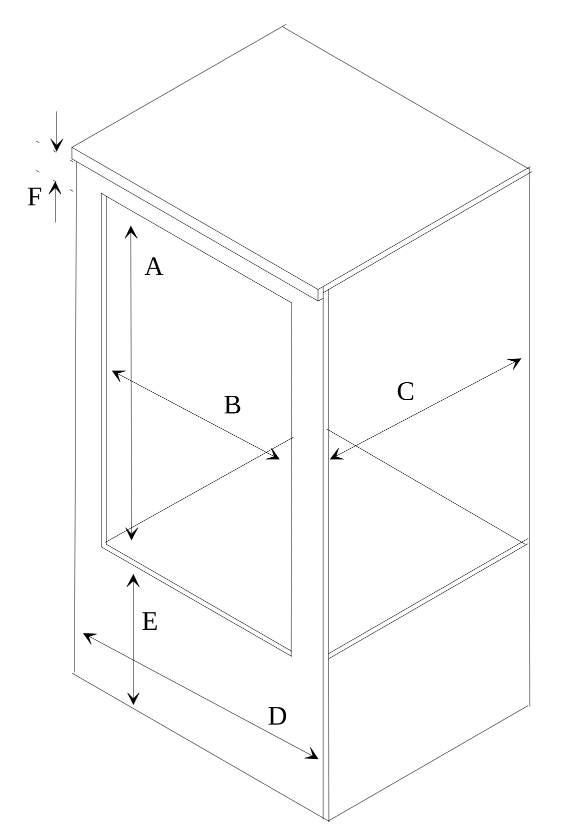
Oven Location

Choose a location based on following factors.

- Make sure there is adequate space for proper installation.
- Carefully read all instructions before beginning installation.

Cabinet Opening

Prepare the cabinet for wall oven.

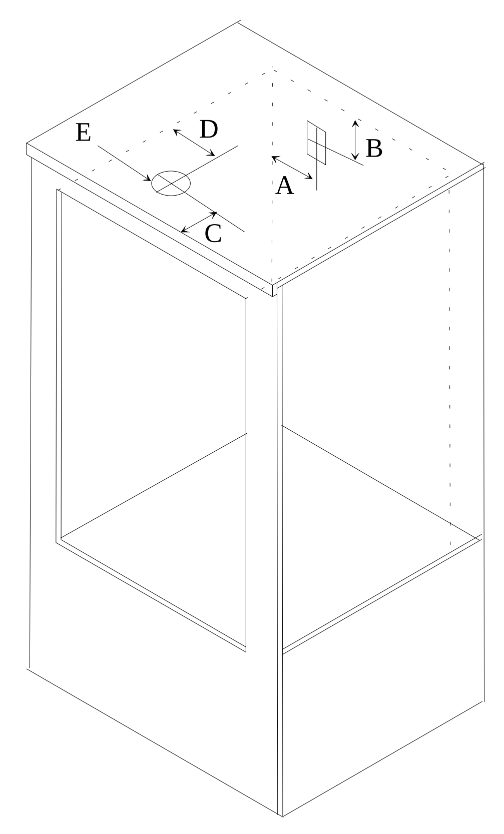


A—54 inches
B—25 inches
C—23³/4 inches
D—27 inches minimum
E—12¹/2 inches
F—3 inches

Cabinet Opening

Gas and Electrical Supply Location

Gas supply must be located in the area shown. Gas connection must not interfere with the electrical connection.



Electrical
A—8 inches
B—5 inches

Gas
C—5½ inches
D—5 inches
E—4-inch round hole

Gas and Electrical Supply Location

Electrical Connection Requirements

 **WARNING**

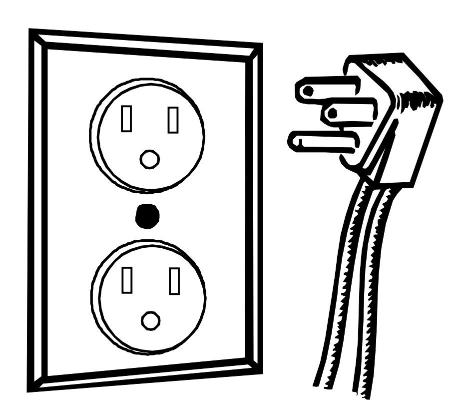
To avoid the risk of serious electrical shock or property damage, do not cut or remove the third (ground) prong from the power plug. A 3-wire grounded conductor system must be used. Relying on the flexible connector, hard piping or any other part of the gas supply line as a ground may cause fire, electrical shock and/or erratic control operation.

Oven must be electrically grounded in accordance with local codes or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-Latest Edition.

In Canada, electrical connections are to made in accordance with CSA C22.1 Canadian Electrical Code. All electrical connections are to be made in accordance with CSA standards Z240.6.1 electrical requirements for mobile homes.

Use a 120 volt, 60 hertz, 3-prong receptacle protected by a 15 amp circuit breaker or time delay fuse. A qualified electrician should confirm the outlet is properly grounded and polarized.

If a 2-prong outlet is encountered, home owner must replace outlet before using oven. Do not cut off cord, use plug adapter or extension cord, or remove grounding plug.



Grounded Plug and Outlet

Gas Connection Requirements

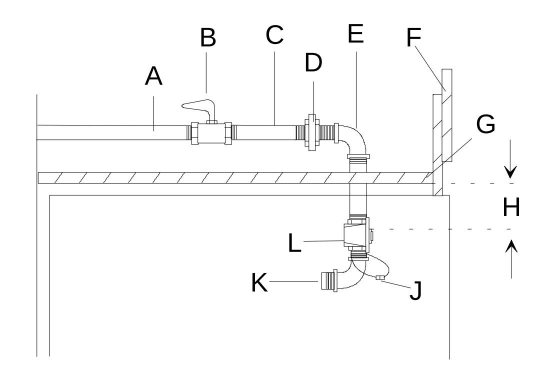
Before connecting this appliance to the gas supply piping system, confirm installation meets the requirements of local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1-Latest Edition.

When installed in mobile housing, installation is to be in accordance with CSA standard Z241.1 gas equipped mobile housing.

The installation of appliances designed for manufactured (mobile) home installation must conform with Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280, or when such standard is not applicable, the Standard for Manufactured Home Installation, ANSI225.1/NFPA 501A-Latest Edition, or with local codes or the standard CAN/CSA-z240MH, “Mobile Homes”, and with local codes where applicable.

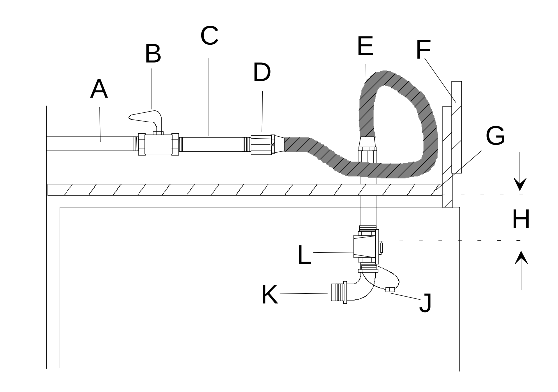
The installation of appliances is to be in accordance with CAN1-B149.1 or B149.2 installation code for gas burning appliances and equipment and/or local codes. Part 1 and/or local codes.

Assemble gas supply line to oven. All gas supply piping, tubing, fittings, and shutoff valves are not supplied with this oven. See examples.



A—1/2-inch rigid pipe supply line
B—Manual shutoff valve
C—Nipple
D—Union
E—Elbow
F—Upper cabinet door or removable panel
G—Upper cabinet shelf
H—21/4 inches
J—L.P. orifice spuds
K—Inlet to oven
L—Pressure regulator

Hardpipe Gas Supply



A—1/2-inch rigid pipe supply line
B—Manual shutoff valve
C—Nipple
D—Adapter
E—Flexible gas connector
F—Upper cabinet door or removable panel
G—Upper cabinet shelf
H—21/4 inches
J—L.P. orifice spuds
K—Inlet to oven
L—Pressure regulator

Flexible Connecter Gas Supply

Gas Supply Pressure

 **CAUTION**

To avoid property damage, maximum gas supply pressure must not exceed 14" WCP.

- Appliance and individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psig (3.5kPa) (14" WCP).
- Appliance must be isolated from gas supply piping system by closing manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psig (3.5kPa) (14" WCP).
- Gas supply pressure for checking regulator setting must be at least 1" WCP above manifold pressure shown on rating label.

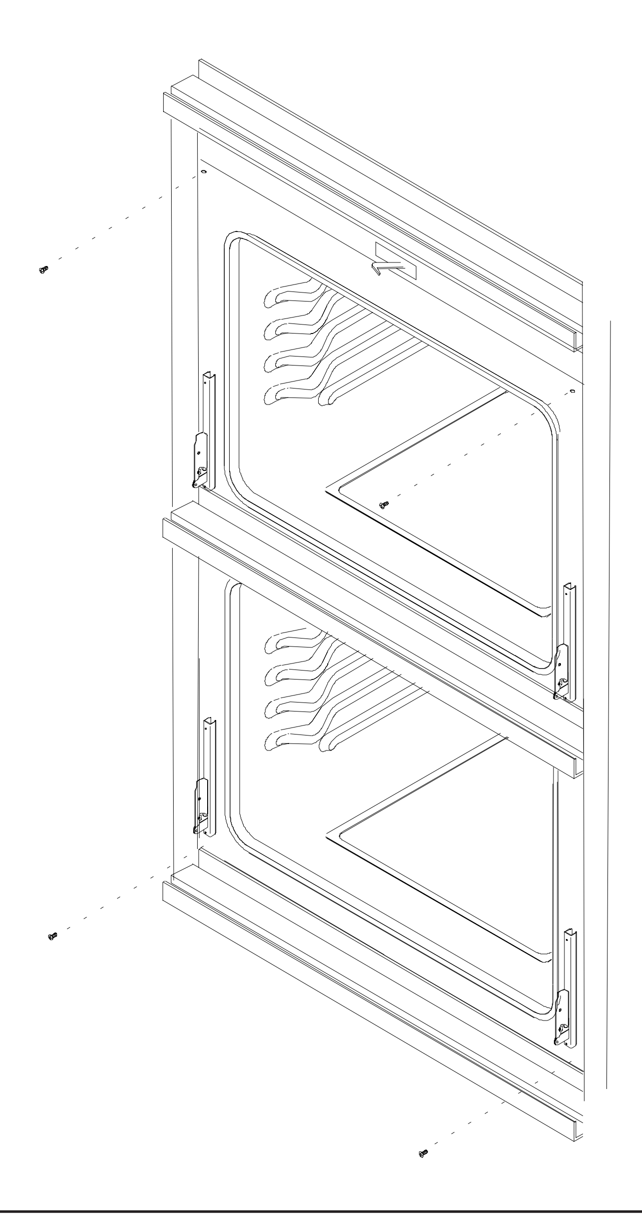
Seal Openings

Openings in wall behind the oven or on floor under oven must be sealed before sliding oven into position.

Place Oven in Wall

This procedure should be performed by 2 people.

1. Lean oven to each side and remove shipping base.
2. Move wall oven close to wall opening and plug in oven cord.
3. Secure wall oven to cabinet with 4 screws.



Place Oven in Wall

Converting Pressure Regulator for Use with Natural Gas or Propane Gas

This oven arrives from factory adjusted for use with natural gas. If using LP/propane gas is desired, oven must be converted. See "Type 1" or "Type 2" regulator.

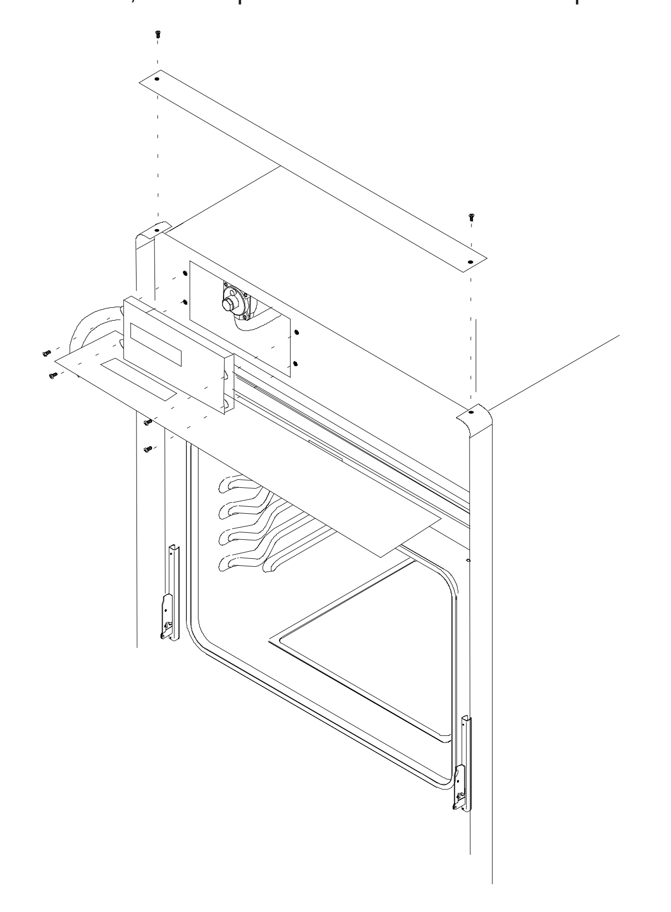
 **WARNING**

To avoid electric shock that can cause personal injury or death, disconnect main electrical supply to oven before servicing.

Remove Control Panel

To convert pressure regulator remove oven control panel.

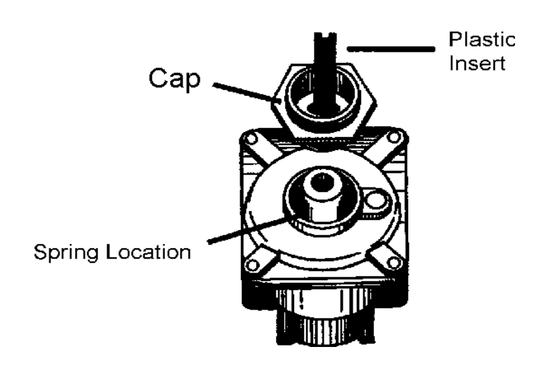
1. Remove 2 screws and lift off top trim.
2. Tilt control panel out to expose electronic range control.
3. Remove 4 screws and pull out range control to expose pressure regulator.
   - Broiler burner orifice spuds are wired to manifold behind pressure regulator.
4. After converting broiler burners and wiring orifice spuds to manifold. After "Testing for Gas Leaks" section, reverse procedure to reinstall control panel.



Remove Control Panel

Converting Type 1 Pressure Regulator for Use with LP/ Propane

1. Remove pressure regulator cap with a wrench.
2. Remove plastic insert from pressure regulator cap.
   - Plastic insert fits tightly in cap.
3. Reverse plastic insert and carefully push plastic insert firmly into hole in pressure regulator cap.
   - Cap must show “LPG10” or “LP10”.

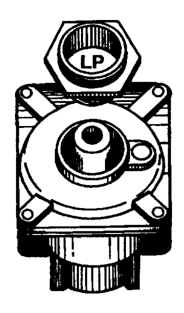


Type 1 Pressure Regulator

4. Place pressure regulator cap on pressure regulator and tighten.
   - Insert should not disturb spring in body of regulator.

Converting Type 2 Pressure Regulator for Use with LP/Propane (Figure 9)

1. Remove pressure regulator cap with a wrench.
2. Reverse pressure regulator cap.
   - Cap must show “LP”.

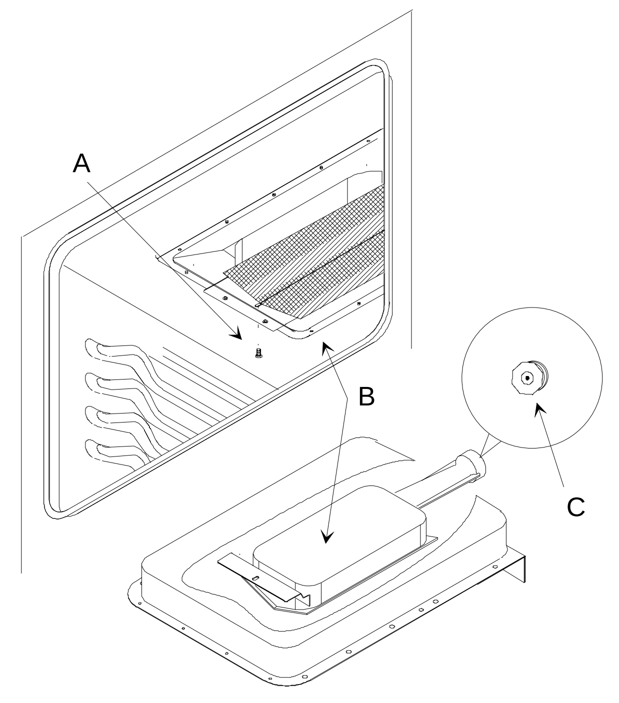


Type 2 Pressure Regulator

3. Place pressure regulator cap on pressure regulator and tighten.

Converting Broiler Burner for Use with LP\Propane

1. Locate orifice spud attached adjacent to pressure regulator and remove for later use.
   - Orifice spud used for LP/propane gas is stamped
2. Open oven door and locate broiler burner on oven ceiling.
   - Remove oven door to make conversion easier. See “Removing Oven Door” section.
3. Remove screw securing front of burner to oven ceiling and remove broiler.
   - Be careful not to damage ignitor while removing broiler.



A—Remove Screw
B—Broiler
C—Orifice

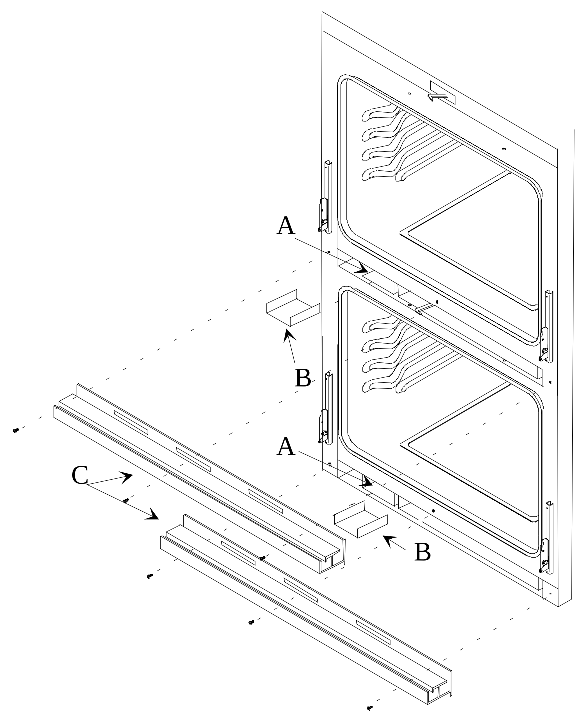
Broiler and Orifice Spud

4. Unscrew natural gas burner spud stamped “52” with $^{5}/_{16}$-inch socket wrench and replace with LP/propane burner spud stamped “58”.
   - Attach unused burner spud near regulator for future use.
5. Reinstall broiler.

Converting Oven Burners for Use with LP\Propane

Lower burner orifices and air shutters are located behind front trim. Remove oven trim to convert oven burners.

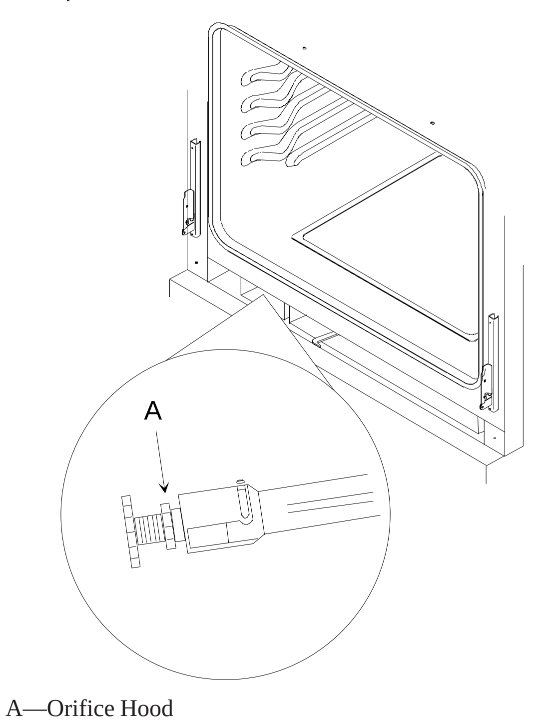
1. Remove oven doors .
   - See “Removing Oven Door” section.
2. Remove screws (3) from each trim piece.
3. Pull trim away from oven.
   - Each orifice box has an air channel. Air channel must be in place before reinstalling trim.
   - Reverse procedure to reinstall trim.



A—Air Channel
B—Oriface Box
C—Trim

Remove Oven Trim

4. Turn (tighten) orifice hood clockwise until snug.
   - Do not overtighten orifice hoods. Orifice hoods can strip.



A—Orifice Hood

Converting Oven Burners

5. Replace trim after burner is tested and air shutter is properly adjusted.
   - See “Test and Adjust Oven Burner” section.

Converting Type 1 Pressure Regulator for Use with Natural Gas

1. Remove pressure regulator cap with a wrench.
2. Remove plastic insert from pressure regulator cap.
   - Plastic insert fits tightly in cap.
3. Reverse plastic insert and carefully push plastic insert firmly into hole in pressure regulator cap.
   - Insert must show “NAT” or be blank.
4. Place pressure regulator cap on pressure regulator and tighten.
   - Insert should not disturb spring in body of regulator.

Converting Type 2 Pressure Regulator for Use with Natural Gas

1. Remove pressure regulator cap with a wrench.
2. Reverse pressure regulator cap.
   - Insert shows “NAT” or is blank.
3. Place pressure regulator cap on pressure regulator and tighten.

Converting Oven Burner for Use with Natural Gas

Lower burner orifices and air shutters are located behind front trim. Remove oven trim to convert oven burners.

1. Remove oven doors .
   - See “Removing Oven Door” section.
2. Remove screws (3) from each trim piece.
3. Pull trim away from oven.
   - Each orifice box has an air channel. Air channel must be in place before reinstalling trim.
   - Reverse procedure to reinstall trim.
4. Turn (loosen) orifice hood counterclockwise 2 full turns.
5. Replace cover plate and storage drawer.

Converting Broiler Burner for Use with Natural Gas

1. Locate orifice spud attached adjacent to pressure regulator and remove for later use.
   - Orifice spud used for natural gas is silver and is stamped “52”.
2. Open oven door and locate broiler burner on oven ceiling.
   - Remove oven door to make conversion easier. See *Removing Oven Door* section.
3. Remove screw securing front of burner to oven ceiling and remove broiler.
   - Be careful not to damage ignitor as you remove broiler.
4. Unscrew LP/propane burner spud stamped “58” with $^{5}/_{16}$ inch socket wrench and replace with natural gas burner spud stamped “52”.
5. Reinstall broiler and, if necessary, oven door.

Gas Connection

Connect gas supply to regulator using hard pipe or flexible connector (Check local codes). Pressure regulator supplied with this appliance has a ½ inch NPT female connection.

- A manual shutoff, not supplied with oven, must be installed in an accessible location outside of oven.
- Use joint compound that is resistant to action of propane gas on all male pipe threads.
- Use supplied pressure regulator only.
- Do not overtighten gas fitting when attaching to pressure regulator. Overtightening may crack regulator.
- Support pressure regulator with wrench when installing gas fitting.



To avoid property damage or personal injury, only use a new flexible connector that is AGA/CGA design certified.

- Do not use an old connector.
- Do not reuse a connector after moving appliance.

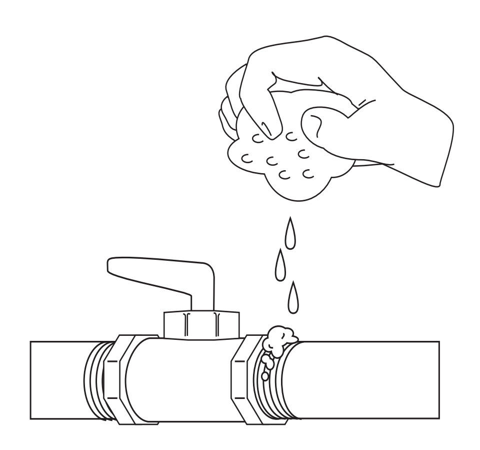
Testing for Gas Leaks

After final gas connection is made, turn on manual gas valve and test all connections in gas supply piping and oven for gas leaks.

 **WARNING**

To avoid property damage or serious personal injury, never use a lighted match to test for gas leaks.

1. Place soap suds on connection.
   - Bubbles appear if leak is present.
2. If bubbles appear, shut off gas supply valve.
3. Tighten joint if leak is at factory fitting.
   - If leak is not at factory fitting, unscrew, apply more joint compound, and tighten to correct leak.
4. Retest connection for leak after tightening.
   - Retest any connections that were disturbed.



Testing for Gas Leaks

Test Oven Burner Flame

Properly adjusted oven burner flames are blue with a distinct deep blue inner cone approximately ½ inch long. When using natural gas, flame should not have any yellow flame when burning. Some yellow flame when burning LP\propane gas is normal.

Flame should not be visible in the oven cavity when burning and should not extend into the oven cavity beyond the removable oven bottom.

- If burner flame is blowing or noisy, reduce airflow to burner.
- If burner flame is yellow and does not hold its shape, increase airflow to burner.

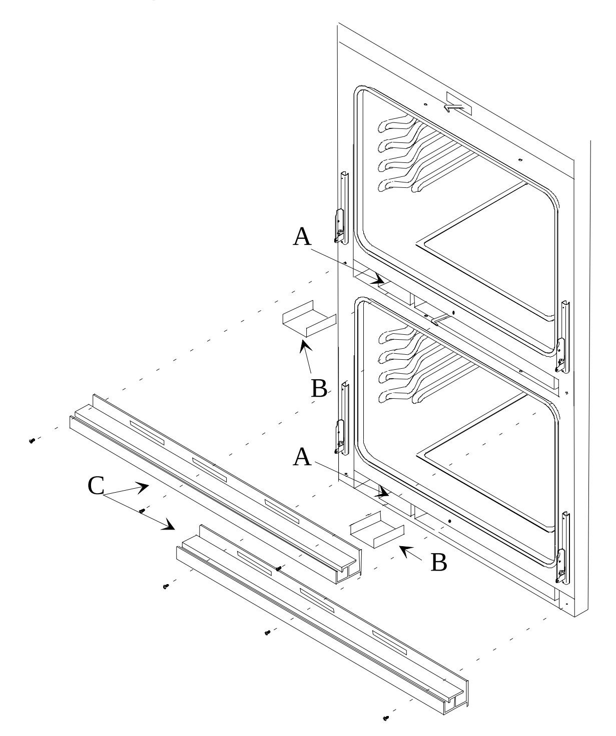
Adjust Oven Burner Flame

 **WARNING**

To avoid electric shock that can cause personal injury or death, disconnect main electrical supply to oven before servicing.

Lower burner orifices and air shutters are located behind front trim. Remove oven trim to adjust oven burners.

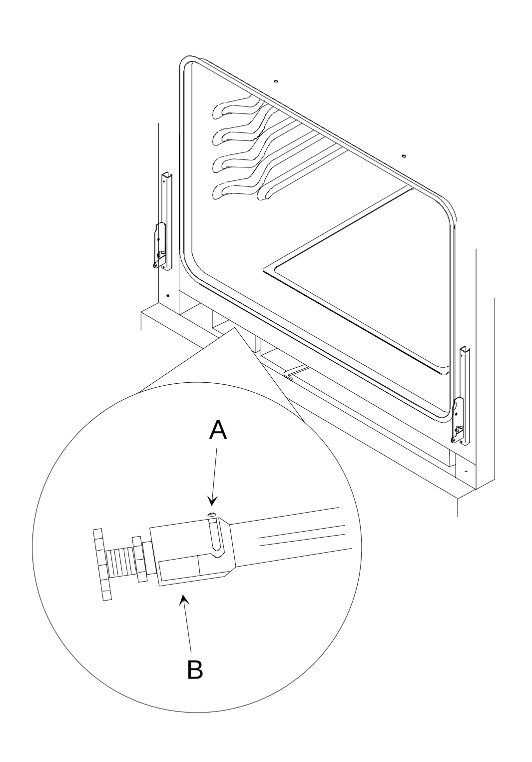
1. Remove oven doors .
   - See "Removing Oven Door" section.
2. Remove screws (3) from each trim piece.
3. Pull trim away from oven.
   - Each orifice box has an air channel. Air channel must be in place before reinstalling trim.
   - Reverse procedure to reinstall trim.



A—Air Channel
B—Orifice Box
C—Trim

Remove Oven Trim

4. Loosen air shutter screw and open or close air shutter.



A—Air Shutter Screw
B—Air Shutter

Loosen air shutter screw

5. Replace trim after burner is tested and air shutter is properly adjusted.

Test Broiler Flame

Broiler flame should appear hazy or fuzzy. Haze should be no more than ³/₈-inch thick. The radiant screen should begin to glow red or oven within 1–2 minutes.

Because broiler has a fixed orifice it can not be adjusted. Broiler does not have an air shutter.

Removal and Replacement of Oven

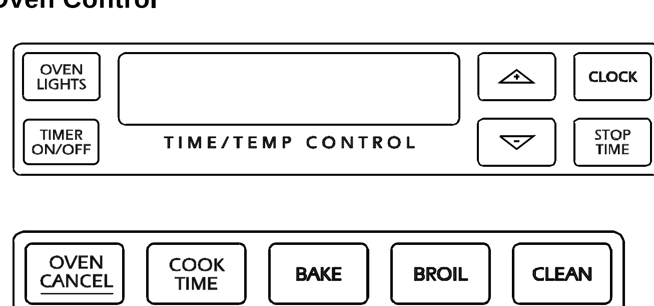
1. Disconnect power to oven at circuit breaker or fuse panel.
2. Turn off manual shutoff gas valve, and disconnect gas supply.
3. Remove oven, unplug power cord, and place oven aside.
4. To reinstall oven, follow instructions in *Installation* section of this manual.
   - Do not reuse a flexible connector after moving appliance.

Operation



Oven Control Panel

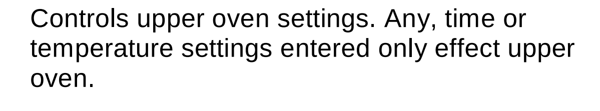
Oven Control

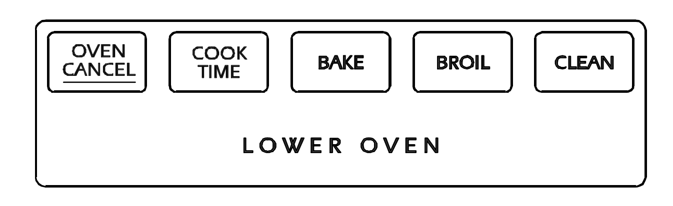


Description

Controls clock, timer, and interior oven lights for both ovens. STOP TIME pad is used to program delayed bake and delayed clean features for both upper and lower ovens.

Controls upper oven settings. Any, time or temperature settings entered only effect upper oven.





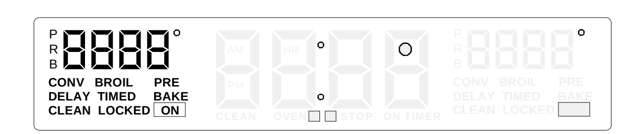
Controls lower oven settings. Any, time or temperature settings entered only effect lower oven.



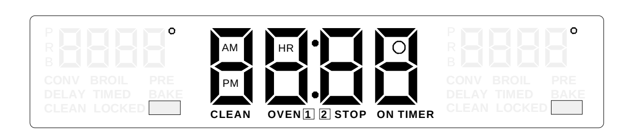
Pad	Description
OVEN LIGHTS	Turns light on and off in both upper and lower ovens.
TIMER ON/OFF	Use to time any kitchen function or cancel timer. Does not control bake, broil, or clean function.
CLOCK	Use to set time of day.
STOP TIME	Use to set delayed bake and delayed self-clean.
OVEN CANCEL	Cancels any cooking or cleaning function except timer.
COOK TIME	Use to set timed baking.
CLEAN	Use to select self-clean cycle.
BROIL	Use to select broil.
BAKE	Use to select bake.
△+ ▽-	Use to set temperature or time.

Display

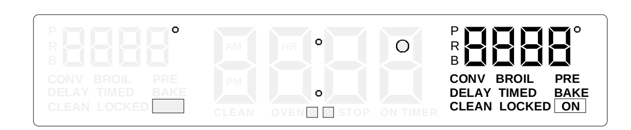
Some items in display can be seen but will not glow.



Displays temperature and cooking method or function for upper oven.



Displays time-of-day, timer and timed or delayed settings.



Displays temperature and cooking method or function for lower oven.

Display Glossary

TIME AM, PM or HR	TIME AM or PM Flashes in display while time-of-day is entered. TIME HR flashes when time is entered for timed or delayed baking or delayed self-cleaning.
TIMER	Flashes in display while timer is set. TIMER stops flashing and displays while time counts down.
PRE-BAKE, BAKE	BAKE flashes while bake oven temperature is entered. While oven preheats PRE-BAKE displays. After oven has reached temperature, BAKE displays.
ON	Displays when oven is heating.
OVEN 1 or 2	Flashes while time is entered for timed or delayed cooking. 1 displays when upper oven is set. 2 displays when lower oven is set.
TIMED BAKE	Flashes, then displays when a timed baking cycle is set.
DELAYED TIMED BAKE or CLEAN	Displays when delayed bake or clean self-cycle is set.
STOP	Displays when setting the stop time for a delayed baking or self-clean cycle.
BROIL	Flashes, then displays when a broil is set.
CLEAN	Displays when self-clean cycle is entered and set.
LOCK	LOCK flashes while oven door is locking and remains in display while door is locked. After cycle is complete and oven has cooled to a safe temperature, LOCK no longer displays and door can be opened.
HLD	Displays when oven is holding oven temperature at 170ºF for 1 hour.
SLO	Displays when oven is set to Slo-Cook™ temperature. Oven cooks like crocpot for up to 12 hours.

Oven Signals

Preheat signal	After setting oven to bake and selecting a temperature, oven preheats. When oven reaches set temperature, 1-second signal sounds.
Timer and End-of-Cycle signal	When a timed cooking cycle is complete or time elapses on timer, three long signals sound, then once approximately every 6-8 seconds. End of cycle signal continues to sound until OVEN CANCEL pad is pushed. If minute timer end of cycle signal is sounding, push TIMER ON/OFF pad.

Other Features

12-hour automatic cancel	This safety feature prevents oven from continuing to operate if it has been left on for over 12 hours. If a cooking function continues longer than 12 hours without any options on oven control being touched, this feature turns oven off. Any time an option is touched, 12-hour automatic cancel is reset.
Child lockout	This safety feature is used to prevent children from accidentally programming oven by disabling electronic oven control. On the upper oven control Press and hold BAKE and COOK TIME for 5 seconds. “OFF” displays where the temperature normally appears. To reactivate control, press and hold BAKE and COOK TIME pads for 5 seconds on the upper oven control. Child lockout must be reset after a power failure.
Service codes and tones	Electronic range control is equipped with a self diagnostic system. Self diagnostic system alerts you if there is a error or problem in the control. If electronic range control sounds a series of short, rapid beeps for over 16 seconds and display shows a F-code, record the F-code shown. Some F-codes can be cleared by touching OVEN CANCEL or disconnecting power to the range. If the code continues to reoccur call an authorized servicer. Disconnect electrical supply to range and contact an authorized servicer. F1—Control malfunction F2—High oven temperature F3—Temperature sensor malfunction F4—Temperature sensor malfunction F7—Touch pad malfunction F9—Door lock malfunction (Door unlocked) FF—Door lock malfunction (Door locked)

Sounds

Oven Fan	Oven cooling fan can turn on while oven is heating to cool range control.

Flashing Display

When power is connected to oven display flashes. Press OVEN CANCEL to clear display.

Setting Electronic Clock

When power is connected or restored, display flashes until pad is pressed.

1. Press CLOCK pad.
2. Press △ or ▽ pad until correct time-of-day displays.
   - Time increases in larger increments the longer △ or ▽ pad is held.
   - Clock saves time-of-day approximately 5-10 seconds after time is entered.

Setting Electronic Timer

The timer is a timer only. Electronic timer does not control bake, broil, or self-clean function. Timer can be set up to 11 hours and 50 minutes. Up to 1 hour, timer displays minutes and seconds. After 1 hour, timer displays hours and minutes.

1. Press TIMER ON\OFF pad.
2. Press △ or ▽ pad until correct time displays.
   - Time increases in larger increments the longer △ or ▽ pad is held.
   - Timer begins counting down automatically after time is entered.
3. Press TIMER ON\OFF pad to cancel timer signal.
   - After time elapses, timer beeps approximately once a second until TIMER ON\OFF pad is pressed.

Resetting and Canceling Timer

To reset the time when remaining time is displayed, press TIMER ON\OFF pad, then △ or ▽ pad until new time displays.

To cancel timer, press and hold TIMER ON\OFF pad for approximately 5 seconds.

Also, to cancel timer, press TIMER ON\OFF pad, then press △ or ▽ pad until timer displays “00”.

Prepare to Bake, Timed Bake, and Delayed Bake



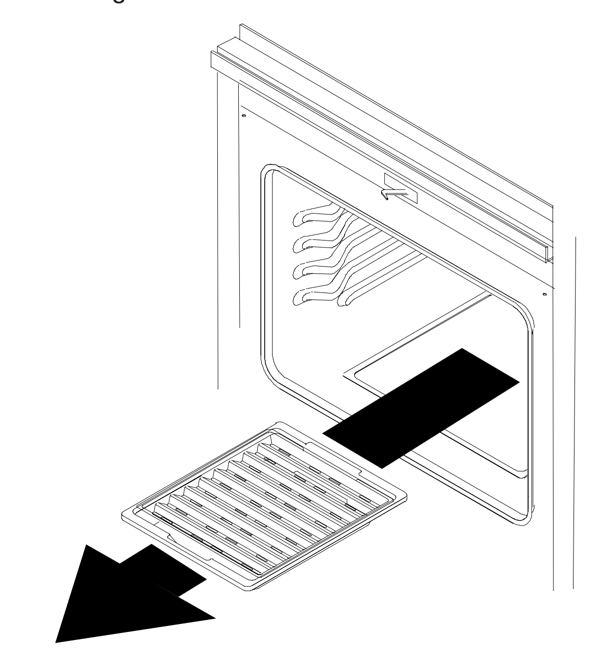
CAUTION

To reduce risk of food poisoning due to bacterial growth and production of toxins, never hold meat, milk, fish or eggs for more than 2 hours before cooking.

Remove Items Stored in Oven

Remove any pans and other cooking utensils stored in oven. Items left in oven can cause damage to the oven or item in oven.

Never store the broiler pan or place utensils directly on the oven bottom. If the broiler pan or utensils are left on the oven bottom while heating, the oven bottom can chip or be damaged.



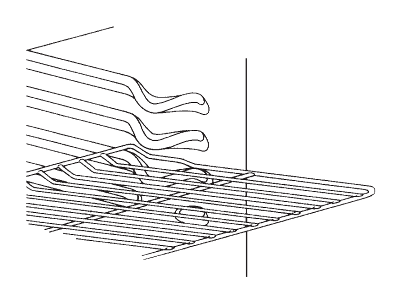
Remove Items Stored in Oven

Oven Rack Placement
Position oven rack before turning oven on.

 **WARNING**

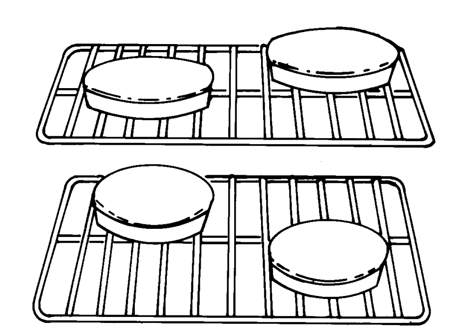
To avoid damaging oven liner or creating fire, do not line oven bottom or oven racks with foil.

1. Pull rack forward to stop position.
2. Raise front edge of rack and pull until rack is out of oven.
3. Place rack in new rack position.
   • Curved edge of rack must be toward rear of oven.



Oven Rack Placement

Pan Placement
• Keep pans and baking sheets 2 inches from oven walls.
• Stagger pans placed on different racks so one is not directly over the other.



Pan Placement

Check for Bake Burner Flame
Allow no more than 40–60 seconds before burner ignites and heat is felt. To check for heat, open oven door to first stop and place hand over oven door. If heat is not felt, press OVEN CANCEL. If burner repeatedly fails to ignite, contact an authorized servicer.

Baking
Open oven door to confirm nothing is stored in oven cavity and set racks to proper height before baking. Preheat approximately 10–15 minutes before placing food inside oven.
1. Press BAKE pad.
2. Press △ or ▽ pad until desired temperature is displayed.
   • Temperature can be set from 170°F to 550°F in 5 degree increments.
   • Temperature starts at 170°F and increases in 5° increments until reaching set temperature. Some minor smoking is normal when using oven for first time.
   • When cook temperature is reached oven signal sounds for approximately 1 second.
3. Press OVEN CANCEL pad when finished.
   • Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.

Timed Baking
Set oven to cook for desired amount of time. Oven automatically stops heating after time elapses.
1. Place food in oven.
2. Press COOK TIME pad.
3. Press △ or ▽ pad until cooking time is displayed.
   • Cook time can be set up to 11 hours and 50 minutes.
   • 10 minutes minimum cooking time.
4. Press BAKE pad.
5. Press △ or ▽ pad until desired temperature is displayed.
   • Temperature can be set from 170°F to 550°F in 5° increments.
   • Temperature display increases in 5°F increments starting at 100°F until reaching set temperature. Some minor smoking is normal when using oven for first time. When cook temperature is reached oven signals.
   • To view cook time, press and hold COOK TIME pad.
   • When cooking time has elapsed, an end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day. Oven signal sounds 3 times, then once every 3 seconds for 5 minutes or until OVEN CANCEL pad is pressed.
6. Press OVEN CANCEL pad when finished.
   • Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.

To Cancel Remaining Cooking Time
Press OVEN CANCEL pad.

Delayed Baking

Set oven to begin and end baking at later time. Range control automatically calculates starting time.

1. Place food in oven.
2. Press STOP TIME pad.
   - Current time of day appears in display.
3. Press △ or ▽ pad until desired stop time displays.
   - Stop time can be set 11 hours 50 minutes ahead of current time of day.
4. Press COOK TIME pad.
5. Press △ or ▽ pad until desired cooking time displays.
   - 10 minutes minimum cooking time.
6. Press BAKE pad.
7. Press △ or ▽ pad until desired temperature is displayed.
   - Temperature can be set from 170°F to 550°F in 5° increments.
   - Electronic range control calculates start time.
   - When start time is reached "DELAY" no longer displays and "ON" displays.
   - To view cook time, press and hold COOK TIME pad.
   - To view stop time, press and hold STOP TIME pad.
   - When cooking time has elapsed, end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day. Oven signal sounds 3 times, then once every 3 seconds for 5 minutes or until OVEN CANCEL pad is pressed.

To Cancel Remaining Cooking Time

Press OVEN CANCEL pad.

Prepare for Broiling



To avoid risk of fire, do not line the broiler grid with foil.

- Foil may trap grease on top of grid close to burner causing a fire.
- Never leave oven unattended while broiling. Overcooking may result in a fire.

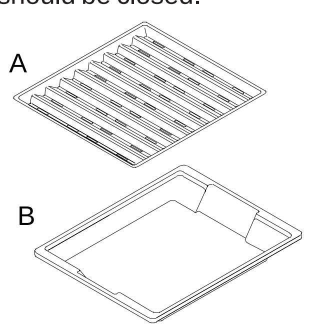
Broiling Tips

- Remove excess fat from meat before broiling. Cut edges of meat to prevent curling.
- Place food on a cold ungreased broiling pan. If pan is hot, food sticks.
- All food except fish should be turned at least one time. Begin broiling with skin side down.
- Season meat after it has browned.
- Broiling does not require preheating.
- Begin cooking using suggested rack levels in *Broiling Guide* section to test broiler results. If food is not brown enough, cook on a higher rack position. If food is too brown, cook on a lower rack position.

Insta-Broil™ Broiling System

Insta-Broil™ Broiling system generates immediate, intense heat using a special screen. This screen focuses heat directly on the food; searing in natural juices and providing restaurant quality, charbroiled flavor.

1. Center food on broiling grid and pan, and place on rack in oven.
   - Oven door should be closed.



A—Broiler Grid
B—Broiler Pan

Broiler Pan and Grid

2. Push BROIL pad.
3. Press △ pad to set HI broil or ▽ pad to set lower broil temperature.
   - Temperature sets to HI or from 170°F to 545°F.

Broiler Setting	Use
HI	Cooking red meats
545	Cooking pork
525	Cooking poultry
475	Cooking seafood
425	Cooking fruits and vegetables
400 and below	Toasting and warming breads

4. Press OVEN CANCEL pad when finished.

Check Broiler Flame

Allow no more than 40–60 seconds before burner ignites and flame is seen. If burner does not ignite, press OVEN CANCEL pad. If burner repeatedly fails to ignite within 40–60 seconds contact an authorized servicer.

Radiant screen style broiler flame should appear hazy or fuzzy. Haze should be no more than 3/8 inch thick. The radiant screen should begin to glow red within 1–2 minutes.

Hold

The hold feature holds the oven temperature at a low temperature for 1 hour to keep food warm.

1. Press BAKE pad.
2. Press ▽ pad until 170°, then HLD is displayed.
   - If ▽ pad is held after HLD displays, SLO for Slo-Cook™ displays.
3. Press OVEN CANCEL pad when finished.
   - Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.

Prepare for Slo-Cook™, Timed Slo-Cook™, Delayed Slo-Cook™

Facts and Hints to Remember

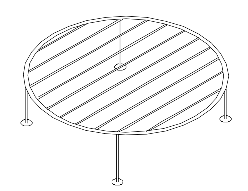
- **Amana's Slo-Cook**™ feature simulates a traditional **crockpot** by cooking food slowly at a low temperature.
- Slo-Cook™ provides **enhanced** flavor and tenderness, since food is cooked slowing at low temperature.
- **Meats** cooked at low temperature shrink less and are more tender, thus allowing less expensive cuts of meat to be used.
- Slo-Cook™ time for **meat** will vary depending on distribution and amount of fat, bone, weight, and shape.
- **Meats** may be placed on Slo-Cook™ **Trivet** to avoid saturation of juices and to brown.
- **Dairy products** such as milk, cheese, sour cream, and condensed cream soups have a tendency to separate, break down, and mix with other ingredients during Slo-Cook.
- **Fresh vegetables** tend to discolor or turn dark during Slo-Cook™. Discoloration can be avoided by using frozen or blanched vegetables.
- **Spices** are enhanced and **liquids** do not boil away when cooked slowly at low temperature.
- Food **flavors** are not mixed when cooked in the oven in separate, **covered dishes**. Covered dishes generally cook more evenly and retain moisture.
- Mixing, cooking, and serving an **entire meal** in the same oven-proof glass or stoneware can be accomplished with the Slo-Cook™ feature.
- A standard oven cavity allows **four rack positions** for placing dishes in oven for Slo-Cook™.
- **No preheating** of oven is necessary before using the Slo-Cook™ feature.
- Valuable heat loss is prevented since **stirring is not necessary** during Slo-Cook™. It is important not to open oven door during Slo-Cook™, as **heat loss** will occur resulting in extended cooking time.

Suggested Dish Arrangements

- Determine rack level by dish size and amount of food.
- Covered dishes retain moisture better than uncovered dishes.
- Casserole items with bread or cracker topping should be left uncovered so toppings stay crisp.
- Roast should not be covered so a rich browness can be obtained.
- Wrap food items like baking potatoes and corn on the cob in foil.
- While using Slo-cook™ feature, one-dish items such as casseroles require adding a separate dish with water. This is important as it prevents overcooking of food.

Slo-Cook™ Trivet

Oven includes Slo-Cook™ trivet. This trivet should be placed in pan or roaster. Slo-Cook™ trivet elevates food keeping it out of food liquids.



Slo-Cook™ Trivet

Slo-Cook™

Slo-Cook™ feature sets oven temperature to cook like a crockpot for up to 12 hours. Open oven door to confirm nothing is stored in oven cavity and set racks to proper height before using Slo-Cook™ feature. See "Slo-Cook Recipes" and "Slo-Cook Main Meals" sections for recipes.

1. Press BAKE pad.
2. Press ▽ pad until 170°, then HLD, and then SLO is displayed.
3. Press OVEN CANCEL pad when finished.
   - Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.

Timed Slo-Cook™

Set oven to cook for desired amount of time at crockpot temperature. Oven automatically stops heating after time elapses. See “Slo-Cook Recipes” and “Slo-Cook Main Meals” sections for recipes.

1. Place food in oven.
2. Press COOK TIME pad.
3. Press △ or ▽ pad until cooking time is displayed.
   - Cook time can be set up to 11 hours and 55 minutes.
   - 10 minutes minimum cooking time.
4. Press BAKE pad.
5. Press ▽ pad until 170°, then HLD, and then SLO is displayed.
   - To view cook time, press and hold COOK TIME pad.
   - When cooking time has elapsed, an end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day. Oven signal sounds 3 times, then once every 3 seconds for 5 minutes or until OVEN CANCEL pad is pressed.
6. Press OVEN CANCEL pad when finished.
   - Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.

To Cancel Remaining Cooking Time

Press OVEN CANCEL pad.

Delayed Slo-Cook™

Set oven to begin and end cooking at later time using crockpot temperature. Range control calculates back from end time to determine starting time. See “Slo-Cook Recipes” and “Slo-Cook Main Meals” sections for recipes.

1. Place food in oven.
2. Press STOP TIME pad.
   - Current time of day appears in display.
3. Press △ or ▽ pad until desired stop time displays.
   - Stop time can be set 11 hours 55 minutes ahead of current time of day.
4. Press COOK TIME pad.
5. Press △ or ▽ pad until desired cooking time displays.
   - 10 minutes minimum cooking time.
6. Press BAKE pad.
7. Press ▽ pad until 170°, then HLD, and then SLO is displayed.
   - Electronic range control calculates start time.
   - When start time is reached “DELAY” no longer displays and “ON” displays.
   - To view cook time, press and hold COOK TIME pad.
   - To view stop time, press and hold STOP TIME pad.
   - When cooking time has elapsed, end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day. Oven signal sounds 3 times, then once every 3 seconds for 5 minutes or until OVEN CANCEL pad is pressed.

To Cancel Remaining Cooking Time

Press OVEN CANCEL pad.

Prepare for Self-clean and Delayed Self-clean Cycle

 **WARNING**

To avoid risk of personal injury, do not touch oven vents or areas around vents during self-cleaning. These areas can become hot enough to cause burns.

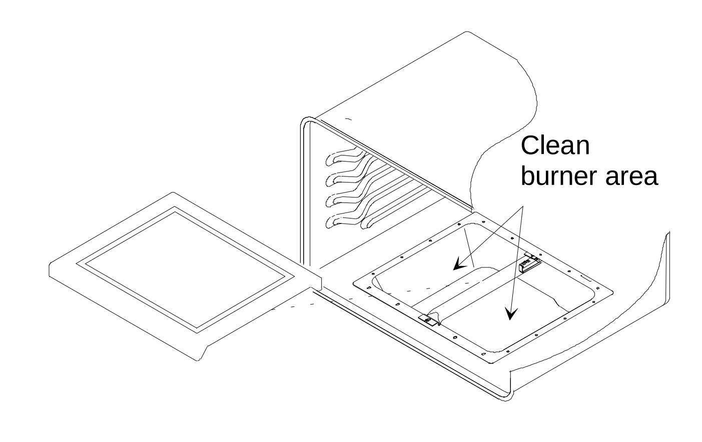
To avoid risk of smoke damage or fire, clean excess spills from oven interior.

- A small amount of smoke is normal when cleaning. Excess smoke may indicate a faulty gasket or too much food residue has been left in oven. Move birds and small animals susceptible to fumes or smoke to another room.
- Do not use cleaning cycle if oven light cover is not properly in place.
- Remove oven racks and all cooking utensils from oven.

Clean Burner Area

Wear hand protection to avoid injury from sharp edges.

1. Pull oven bottom forward and lift out.
2. Wipe out burner area around burner with cloth and warm soapy water.
4. Dry area thoroughly. Replace oven bottom.



Burner Area

Self-cleaning

Self-clean feature uses high oven temperature to clean oven interior. Only one oven can be cleaned at a time.

1. Prepare oven for self-cleaning.
2. Press CLEAN pad.
3. Press △ or ▽ pad to adjust desired amount of cleaning time.
   - Increase or decrease cleaning time by 5 minute increments.
   - Clean can be set from 2 to 4 hours. Minimum recommended cleaning time is 3 hours.
   - “LOCK” flashes while oven door is locking and remains in display while door is locked.
   - Oven begins to clean automatically.
4. Press OVEN CANCEL pad when finished.
   - After oven has cooled to a safe temperature, “LOCK” no longer displays and door is unlocked.

Delayed Self-clean Cycle

Self-clean feature uses high oven temperature to clean oven interior. Set oven to begin and end cleaning at later time using. Control calculates back from end time to determine starting time. Only one oven can be clean at a time.

1. Prepare oven for self-cleaning.
2. Press CLEAN pad.
3. Press △ or ▽ pad to adjust desired amount of cleaning time.
   - Increase or decrease cleaning time by 5 minute increments.
   - Clean can be set from 2 to 4 hours. Minimum recommended cleaning time is 3 hours.
4. Press STOP TIME pad.
5. Press △ or ▽ pad until desired stopping time appears in display.
   - Starting time is automatically calculated back based on amount of cleaning time and stop time. Oven begins to clean automatically.
   - “LOCK” flashes while oven door is locking and remains in display while door is locked.
   - To view remaining cleaning time, press and hold CLEAN pad.
   - To view calculated stop time, press and hold STOP TIME pad.
6. Press OVEN CANCEL pad when finished.
   - After oven has cooled to a safe temperature, “LOCK” no longer displays and door is unlocked.

Interrupt Self-Clean Cycle

1. Press OVEN CANCEL pad.
2. After oven has cooled to a safe temperature, door can be opened.

Care and Cleaning

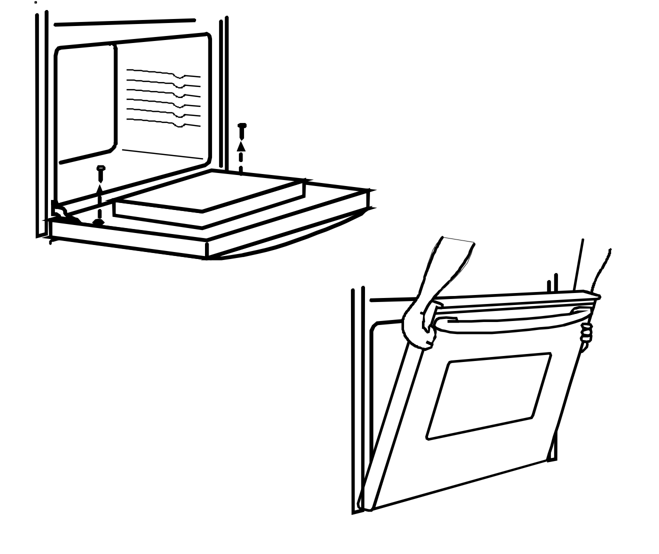
Removing Oven Door

 **CAUTION**

To avoid personal injury or property damage, handle oven door with care.

- Door is heavy and can be damaged if dropped.
- Avoid placing hands in hinge area when door is removed. Hinge can snap closed and pinch hands.
- Do not scratch or chip glass, or twist door. Glass may break suddenly.
- Replace door glass if damaged.
- Do not lift door by handle.

1. Open door fully.
2. Remove screws.
   - Oven doors are attached with a screw on each side of oven door.
3. Close door to first stop, grasp door firmly on each side, and lift upward until door is off hinges.
   - Do not lift door by handle. Glass or handle can break.
   - Only push hinges closed once oven door is removed if necessary. Use both hands when closing hinge. Hinge snaps closed.



Removing Oven Door

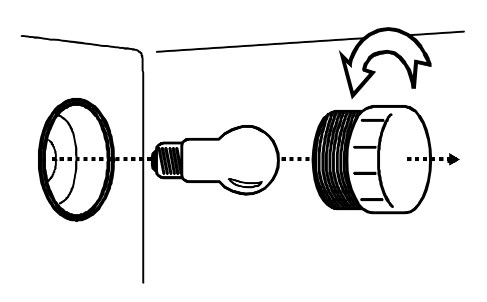
Replacing Oven Light

 **WARNING**

To avoid risk of burns or electrical shock, disconnect electrical supply to oven before changing light bulb.

- Before replacing light bulb make sure bulb and lens are cool.
- Wear protective gloves.
- Do not operate oven without bulb and lens cover in place.

1. Disconnect electrical supply.
2. Remove oven door if desired.
3. Unscrew light bulb cover (counterclockwise) located in rear of oven cavity. Then turn light bulb counterclockwise to remove.
4. Replace light bulb with 120-volt, 40-watt appliance bulb.
   - Do not overtighten bulb or it may be difficult to remove later.
5. Replace light bulb cover and oven door before use.
6. Reconnect power supply.



Replacing Oven Light

Cleaning

Part	Materials to Use	General Directions
Clean burner area	Soap and a non-abrasive plastic scouring pad, cloth, or toothbrush	1. Pull oven bottom forward and lift out. 2. Unscrew nut on burner and remove burner baffle. 3. Wipe out burner area around burner with cloth and warm soapy water. 4. Dry area thoroughly. Replace burner baffle and oven bottom.
Broiler pan and grid	Soap and a non-abrasive plastic scouring pad	Drain fat, cool pan and grid slightly. (Do not let soiled pan and grid stand in oven to cool.) Sprinkle with soap. Fill the pan with warm water. Let pan and grid stand for a few minutes. Wash or scour if necessary. Rinse and dry. The broiler pan and grid may also be cleaned in the dishwasher.
Inside oven door	Soap and water	Clean the outside of the door and the window area with warm soapy water. <u>Oven Door Gasket</u> Do not clean the braided oven door gasket. Gasket should not be moved while cleaning. Avoid getting any cleaning materials on gasket.
Outside finish	Soap and water	Wash all glass with cloth dampened in soapy water. Rinse and polish with a dry cloth.
Oven interior surfaces	Soap and water	Cool before cleaning. Frequent wiping with mild soap and water prolongs time between self-cleanings. Be sure to rinse thoroughly.
Control panel	Soap and water	Wash with cloth dampened in soapy water. Rinse and polish with a dry cloth.
Oven racks	Soap and water	For heavy soil, clean by hand and rinse thoroughly racks for ease in cleaning. Be sure drawer is dry before replacing.

Before Calling for Service

Problem	Check
Oven light does not work.	Check for loose bulb. Check for burned out bulb; replace with 40-watt appliance bulb.
Oven does not heat.	Confirm range is plugged in. Check circuit breaker. Check control for proper setting. Allow no more than 40–60 seconds before burner ignites and flame is seen. If burner does not ignite, press OVEN CANCEL. If burner repeatedly fails to ignite within 40–60 seconds contact an authorized servicer.
Oven door will not open.	Wait for oven to cool. Door latch will release automatically after oven cools. Do not force door.
Oven temperature is not accurate.	Store purchased oven thermometers do not measure oven temperature accurately. An accurate digital thermometer is necessary to calibrate oven. Check for blocked heat vents. Aluminum foil alters oven temperature. **Adjusting Oven Temperature** Oven temperature has been factory calibrated and tested. If oven consistently over or under cooks food, adjust thermostat. Oven temperature can be increased or decreased 35°F. To avoid over adjusting oven, move temperature 5°F each time. 1. Push BAKE pad. 2. Press pad until an oven temperature greater than 500°F shows in display. 3. Immediately push and hold, approximately 5 seconds, BAKE button until “00” appears. 4. Press + or - arrow pad to adjust oven temperature. • To increase oven temperature (for a hotter oven), Press pad until a positive number appears in display. • To decrease oven temperature (for a cooler oven), Press pad until a negative number appears in display. 5. Press OVEN CANCEL pad to save adjustment. • Setting is saved if power fails or is disconnected.
Oven cycles on and off.	This condition is normal when baking or roasting. To maintain a temperature for baking, oven cycles on and off. The temperature may vary up to 25°F higher or lower than the oven temperature set on the control.
The oven smokes the first few times it is turned on.	Minor smoking is normal first few times oven is used.
Fan runs while cooking.	This sound is normal. The fan cools the oven control.
Odor or smoke while self-cleaning the oven.	There may be some smoke and odor during the first few cleaning cycles. If there is excessive smoke or odor, too much soil remains in the bottom of the oven. If the oven smokes excessively, turn off the oven, wait for the oven to cool and wipe away the excess soil. Reset the clean cycle.

Amana® WALL OVEN WARRANTY
FULL ONE YEAR WARRANTY

FIRST YEAR
Amana Appliances will repair or replace, including related labor and travel, any part (f.o.b. Amana, Iowa) which proves to be defective as to workmanship or materials.

OWNER'S RESPONSIBILITIES:
- Provide any defective part to an authorized Amana® servicer.
- Provide proof of purchase.
- Provide normal care and maintenance, including cleaning as instructed in owner's manual.
- Replace owner replaceable items where directions appear in the owner's manual.
- Make product accessible for service.
- Pay for premium service costs for service outside servicer's normal business hours.
- Pay for service calls related to product installation and customer education.
- Pay for servicer's labor and travel expenses under limited warranty provisions.

ITEMS NOT COVERED:
- Normal product maintenance and cleaning.
- Light bulbs.
- Damages which occur in shipment or installation.
- General rebuilding or refurbishing that is not a legitimate warranty repair.
- Failures caused by:
  - Unauthorized service.
  - Grease or other material buildup due to improper cleaning or maintenance.
  - Accidental or intentional damage.
  - Connection to an improper gas or power supply.
  - Acts of God.
  - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.

WARRANTY LIMITATIONS:
- Begins at date of original purchase.
- Product used on a commercial, rental, or leased basis are not covered by this warranty.
- Applies to product used within the United States or in Canada if product has appropriate agency listing when shipped from the factory.
- Service must be performed by an authorized Amana® servicer.
- Adjustments covered during first year only.

WARRANTY IS VOID IF:
- Serial plate is defaced.
- Product is altered by user.
- Product is not installed or used according to manufacturer's instructions.

IN NO EVENT SHALL AMANA APPLIANCES BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES*
*This warranty gives you specific legal rights and you may have others which vary from state to state. For example, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages so this exclusion may not apply to you.

For answers to questions regarding the above or to locate an authorized Amana® servicer, contact:

Amana Appliances
2800 220th Trail
PO Box 8901
Amana, Iowa 52204-0001
USA
1-800-843-0304 inside U.S.A.
1-319-622-5511 outside U.S.A.

Cooking Guide

Baking Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	**Oven Temperature** (°Fahrenheit)	**Cooking Time** (Minutes)
Angel Food Cake	350	28–50
Biscuits	350–375	8–16
Muffins	375–400	17–23
Cookies	325–350	7–18
Cupcakes	325–375	15–20
Brownies	325–350	25–35
Layer Cakes	325–350	20–30
Pound Cake	325	40–60
Fresh Pies	375–425	35–50
Nut Bread	350	45–55

Broiling Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results close oven door and always check food at minimum time.

Food	**Thickness** (Doneness)	**Rack position** (1=Highest 4=Lowest)	**Cooking time** (Minutes)
Beef Steak	1" (med.)	3	14–16
Beef Steak	1" (well)	3	23
Beef Steak	1½" (med.)	3	23–28
Beef Steak	1½" (well)	3	33
Beef ground	(¾"–1")	4	12–17
Fish Fillets and Steaks		4	15–20
Pork Chops or Steak	1"	3	15–16
Pork Chops or Steak	1½"	3	23–28
Bacon		4	12–17
Ham Slice (pre-cooked)	½"	3	20–25
Ham Slice (pre-cooked)	1"	3	25–30

Poultry Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	**Oven temperature** (°Fahrenheit)	**Cooking time** (Hours)
Whole Chicken (4 lbs to 5 lbs)	375	1½–1¾
Whole Chicken (Over 5 lbs)	375	1¾–2
Turkey (6 lbs to 8 lbs)	325	3½–4
Turkey (8 lbs to 12 lbs)	325	4–4½
Turkey (12 lbs to 16 lbs)	325	5½
Turkey (16 lbs to 20 lbs)	325	5½–7
Turkey (20 lbs to 22 lbs)	325	7–8½
Duck (3 lbs to 5 lbs)	325	1½–2

Beef and Pork Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	**Oven Temperature** (°Fahrenheit)	**Cooking time** (Minutes per pound)
Beef Roast (Rare)	325	20–25
Beef Roast (Medium)	325	26–30
Beef Roast (Well)	325	33–35
Rolled Roast (Rare)	325	32–36
Rolled Roast (Medium)	325	36–40
Rolled Roast (Well)	325	43–45
Fresh Whole Ham	325	22–28
Pork Loin	325	35–40
Pork Shoulder, Butt	325	40–45
Pork Picnic Shoulder	325	35–40
Mild Cured Ham Picnic, Shoulder	350	30–35

Slo-Cook™ Recipes

Main Dish Recipes

Beef Stew
8 to 10 hours
2 lbs. Beef (cut into 1-½" cubes)
3 Potatoes large
4 Carrots medium
2 Onions medium
12 oz. V-8 Juice
1 teaspoon Worcestershire sauce
1 Clove garlic
1 Bay leaf
1-½ teaspoon salt
1 teaspoon sugar
½ teaspoon pepper
2 tablespoons Tapioca

Cut beef in 1-½" cubes; peel and quarter potatoes; scrap or peel carrots and cut in thick slices or chunks; peel onions and quarter.

Put all ingredients in a deep cooking container or 3 qt. ovenproof casserole dish in order listed.

Mix seasonings with V-8 juice and pour over main ingredients. Stir just enough to mix. Cover and Slo-Cook™ 8 to 10 hours in center of rack at the lowest rack level.

Slo-Cook™ in center of rack at the lowest rack level.

Chili Con Carne
8 to 10 hours
2 lbs. Ground Beef
2 cans (15-½ oz.) Red Kidney Beans
1 can (32 oz.) Tomato Juice
1 large onion chopped
1 Clove garlic crushed
1 oz. Chili Powder or season to taste
1 tablespoon Vinegar

In a large skillet add ground beef and brown over medium heat. Separate into small pieces with a fork or spoon. Drain. Put browned ground beef in large ovenproof container for Slo-Cooking. Add other ingredients and mix well. Cover and Slo-Cook™ 8 to 10 hours in center of rack at the lowest rack level.

Beef Pot Roast With Vegetables
8 to 10 hours
3 lbs. Beef Chuck Roast
6 Carrots
4 Potatoes
3 Medium Onions
2-6 oz. cans V-8 Juice
1 teaspoon Worcestershire sauce
1 Clove garlic crushed
1 Bay leaf
1-½ teaspoon salt
1 teaspoon sugar
½ teaspoon pepper
2 tablespoons Tapioca

Prepare carrots, potatoes, and onions by peeling and cutting into chunks. Put these ingredients in large ovenproof dish.

Add seasonings to the V-8 juice and mix or shake thoroughly (a shaker can be made by using a small jar with a lid). Pour over meat and vegetables. Cover and Slo-Cook™ 8 to 10 hours in center of oven rack at the lowest rack level.

Sausage and Rice Casserole
4 to 5 hours
1 lb. mild Sausage
1 Onion chopped
1 Bell Pepper chopped
1 cup Rice (pre-cooked or quick cooking)
1 jar (4 oz.) Pimento
1 cup grated sharp Cheese
1 can Cream of Chicken Soup
1 can Cream of Mushroom Soup

Break or cut sausage into small pieces and brown in skillet. Drain. Put drained sausage and the other ingredients listed into a large bowl for stirring. After stir-mixing put into a 2 qt. ovenproof casserole dish. Cover and place in center of rack in third rack level from the bottom. Put 5 cups cold faucet water in an ovenproof dish and place in center of rack at the lowest rack level. **Do not** cover water load. Slo-Cook™ 4 to 5 hours.

Cover casserole and place in center of rack in third rack level from the bottom. **Add** additional water load.

Chicken and Dressing

8 to 10 hours

Chicken

3 to 3-½ lbs. Chicken
Salt
Pepper
Vegetable Oil
Paprika

Salt and pepper to taste cavity of chicken. Rub chicken with vegetable oil on the outside and sprinkle with paprika. Place on meat rack breast up in 3 qt. casserole dish. Cover and Slo-Cook™ on second rack level position from the bottom.

Dressing

1 pkg. 8 oz. Herb stuffing mix
½ cup water
¼ lb. oleo or butter
1 egg beaten
¼ cup chopped celery
¼ cup chopped onion
1 jar 2-½ oz. chopped mushrooms

Heat water and melt butter in hot water. Add herb stuffing mix and the other ingredients. Mix ingredients just enough to blend. Spread evenly in an 8 x 8 x 2 ovenproof dish. Cover with aluminum foil and place beside chicken on the oven rack in second rack level position from the bottom. **Do not** add additional food to oven. **Do not** stuff cavity of chicken.

Sherried Chicken and Wild Rice

4 to 5 hours

Sherried Chicken

6 Chicken breast skinned
1 package Onion soup mix
Salt and pepper to taste
1 can 4 oz. sliced mushrooms retain half the liquid
¾ cup Cooking Sherry
Butter or margarine

Line an ovenproof dish with aluminum foil. (Use enough foil so that you will be able to fold foil for making a sealed package). Sprinkle onion soup mix on foil. Place chicken breast on top of the onion soup. Salt and pepper to taste and dot chicken with butter. Pour sherry and sliced mushrooms with liquid over the chicken breast.

Fold foil to make a tightly sealed package so that steam will not escape.

Slo-Cook™ 4 to 5 hours on lowest oven rack level.

Serve with wild rice saving the juices from the chicken to pour over the rice.

Baked Wild Rice

1 cup long grain and wild rice mixed
2-½ cups water
3 tablespoons butter
½ teaspoon salt

Put all ingredients in buttered 1-½ quart ovenproof dish. Stir. Cover dish with aluminum foil. Slo-Cook™ beside the sherried chicken on the lowest oven rack level.

Chicken Cacciatore

6 to 7 hours
3 lbs. Chicken, cut in pieces
1 Onion, slice thin
1 can 8 oz. Tomato Sauce
1 teaspoon Oregano
1 teaspoon Celery Salt
¼ cup White Cooking Wine
2 cloves Garlic, minced
½ teaspoon Basil
½ teaspoon Pepper
1 can 28 oz. Tomatoes
3 tablespoons Vegetable Oil

Heat vegetable oil in skillet, lightly brown chicken pieces. After browning, place chicken pieces in a deep ovenproof dish and arrange onion slices on top. Combine the other ingredients and pour over the chicken and onion slices. Cover and Slo-Cook™ 6 to 7 hours on the lowest oven rack level.

Serve over hot buttered spaghetti or noodles.

Italian Spaghetti Sauce

7 to 9 hours
2 lbs. Ground Beef
1 large Onion chopped
4 cloves Garlic, minced
2 cans (4 oz.) sliced Mushrooms with liquid
¼ cup chopped Parsley
2 cans (28 oz.) Tomatoes
4 cans (8 oz.) seasoned Tomato Sauce
2 cans (6 oz.) Tomato Paste
1 tablespoon Oregano
2 teaspoons Salt
½ teaspoon Thyme
½ teaspoon Pepper
2 Bay leaves, crumbled
2 cups Water
1 tablespoon sugar added to sauce after cooking.

In a large skillet lightly brown ground beef, onion and garlic. Drain. In a large deep ovenproof casserole dish add mushrooms including liquid and all other ingredients except the sugar. Add sugar after cooking has been completed. Cover and Slo-Cook™ 7 to 9 hours on lowest oven rack level. Serve over spaghetti.

Braised Short Ribs

7 to 9 hours
3 lbs. Beef Short Ribs
½ cup Flour
1 teaspoon Salt
½ teaspoon Pepper
2 tablespoons Vegetable Oil
½ teaspoon Ground Allspice
2 Onions, sliced thin
1 Bay leaf

Mix flour, salt and pepper and coat beef ribs. Heat vegetable oil in skillet and brown flour coated ribs. Place ribs on meat rack in ovenproof dish. Sprinkle ground allspice over short ribs, place sliced onion on ribs and crumble bay leaf over top. Cover and Slo-Cook™ 7 to 9 hours on second oven rack level from the bottom.

Chuck Roast Stroganoff

7 to 8 hours
3 lbs. Chuck Roast
1 tablespoon Vegetable Oil
1 cup hot Water
1 Beef Bouillon cube
½ cup Catsup
1 tablespoon Worcestershire Sauce
4 oz. sliced Mushrooms, drained
1 medium Onion, chopped
1-½ teaspoons Salt
¼ teaspoon Caraway Seed
2 tablespoons Butter or Margarine
2 tablespoons Flour

1 carton 8 oz. Sour Cream

Heat vegetable oil in skillet and brown chuck roast. Dissolve bouillon cube in 1 cup hot water and pour into a deep ovenproof dish. Add other ingredients except butter, flour, and sour cream. Place browned chuck roast in dish with combined ingredients. Cover and Slo-Cook™ on lowest oven rack level 7 to 8 hours. After cooking, remove roast from the juices. Keep roast warm.

In a saucepan, melt butter, add flour, and ½ cup juices from the cooked roast. Mix these ingredients until blended. Stir in sour cream. Put these blended ingredients into the remaining juices of the roast. Stir well. Pour this sauce over the cooked chuck roast.

Swedish Meat Balls

3-½ to 4 hours
1 cup Milk
1-½ cups Bread crumbs
2 lbs. lean Ground Beef
2 eggs, beaten
1 Onion, medium, finely chopped
1-½ teaspoon Salt
$1^1/_8$ teaspoon Allspice
$1^1/_8$ teaspoon Nutmeg
$1/_8$ teaspoon Pepper
2 tablespoons Vegetable Oil
¾ teaspoon Dill Seed
1 can - 10-¾ oz. Beef Broth

If desired add ¼ cup chopped mushrooms to broth

Add bread crumbs to milk and let stand 4 minutes. Combine crumb mixture with meat, eggs, onions, salt, pepper, allspice, and nutmeg. Shape into meat balls.

Heat vegetable oil in skillet and brown meat balls. After browning, place meat balls into an ovenproof dish. Sprinkle with dill seed. Add beef broth and mushrooms. Cover and Slo-Cook™ 3-½ to 4 hours on lowest oven rack level.

Brown Bagged Barbecue Chicken

3-½ to 4 hours
3 lbs. Chicken, cut into pieces
1 brown medium size grocery sack or bag
1 tablespoon Vegetable Oil or Shortening

Barbecue Sauce
2 teaspoons Catsup
2 teaspoons White Vinegar
2 teaspoons Butter or Margarine, melted
2 teaspoons Worcestershire sauce
4 teaspoons Water
2 teaspoons Lemon Juice
1 teaspoon prepared Mustard
1 teaspoon Paprika
1 teaspoon Chili Powder
Salt
Pepper To Taste

Salt and pepper chicken pieces to taste. Combine barbecue sauce ingredients for making a sauce. Grease inside of brown grocery bag with vegetable oil or shortening. Dip each chicken piece in the barbecue sauce. Put chicken pieces in bag and squeeze or fold top of bag so ingredients can be held in bag. Place bag of chicken in flat ovenproof dish. Slo-Cook™ 3-½ to 4 hours on third oven rack level position from the bottom.

Slo-Cook™ Menu Meals

Chuck Roast, Green Beans, Baked Potatoes

8 to 10 hours

Chuck Roast
3 lb. Beef-Chuck Roast
Vegetable Oil small amount cover bottom of skillet
Flour
Salt Season to taste
Pepper
¼ cup Water
1 Onion, medium

Coat chuck roast with flour that has been seasoned with salt and pepper to taste. Add small amount of cooking oil to skillet. When oil is hot sear each side of roast until desired browning is obtained. Place roast in 13-½ x 9-½ x 2-½-inch dish, add ¼ cup water. Slice onion over top of roast. Cover. Cook on lowest oven rack level.

Green Beans
1-½ to 2 lbs. Green Beans
*Frozen or blanched Green Beans retain better color when Slo-Cooked
1 slice Bacon - uncooked
½ teaspoon salt
½ cup liquid - water

Put beans in 2 qt. casserole dish. Add ½ teaspoon salt. Place uncooked bacon slice on top of beans. Add ½ cup water. Cover and Slo-Cook™ on lowest oven rack level.

Baked Potatoes
4 to 6 medium baking potatoes. Pierce each potato one time with knife and wrap each potato tightly in foil. Slo-Cook™ on lowest oven rack level.

Swiss Steak, New Potatoes, Chocolate Chip Brownies

7 to 9 hours

Swiss Steak
2 lbs. Round Steak ¾" thick
1 Onion, large,sliced thin
1 can 15-½ oz. Tomatoes
¼ teaspoon Salt
1/8 teaspoon Pepper

Trim fat on steak. Cut into serving pieces. Place flat in ovenproof dish. Salt and pepper. Arrange thin slices over steak. Pour tomatoes over top. Cover and Slo-Cook™ 7 to 9 hours on lowest oven rack level.

***New Potatoes**
1 pkg. 1 lb. 4 oz. New Frozen Potatoes
*Fresh potatoes Slo-Cooked have a tendency to turn dark.
½ teaspoon Salt
4 tablespoons or ½ stick Butter or Oleo
1 cup Water

Put new frozen potatoes in a 1-½ qt. dish. Add salt, oleo, and water. Cover and Slo-Cook™ on lowest oven rack level. After cooking, garnish with parsley flakes.

Chocolate Chip Brownies
1 Double Fudge Brownie Mix 15-½ oz.
¼ cup Cooking Oil
1 Egg
2 tablespoons Water
½ cup Chocolate Chips
½ cup chopped Walnuts

Mix first 4 ingredients in small bowl for 2 minutes. Add chocolate chips and nuts. Mix. Pour into buttered and floured 8” x 8” baking dish. Cover with aluminum foil. Slo-Cook™ on top oven rack level.

Barbecued Country Ribs, Baked Beans, Peanut Delight Bars

8 to 10 hours

Barbecued Country Ribs
3 to 4 lbs. Country style or thick cut Spareribs
¼ teaspoon Salt
¼ teaspoon Pepper
¾ cup Barbecue Sauce

Place ribs on slo-cook roasting rack in 3 quart baking dish. Add salt and pepper. Pour barbecue sauce over meat. Cover. Slo-Cook™ on lowest oven rack level.

Baked Beans
1 can 31 oz. Pork and Beans
1 Onion - medium - grated
3 tablespoons Brown Sugar
1 tablespoon prepared Mustard
1 tablespoon Molasses
3 slices Bacon - uncooked

Cut bacon slices in 1- inch pieces. Add all ingredients and stir together well. Slo-Cook™ uncovered on lowest oven rack level.

Peanut Delight Bars
1 jar (12 oz.) crunchy Peanut Butter
1 can (15 oz.) sweetened Condensed Milk
2 Eggs
1-½ teaspoons Vanilla Extract
1 pkg. (13-½ oz.) Graham Cracker Crumbs
1 cup dry roasted or other type whole Peanuts

Combine crunchy peanut butter, condensed milk, eggs, and vanilla. Stir these ingredients with a spoon until smooth.

Blend graham cracker crumbs. Mixture will be stiff. Pat evenly into a greased dish.

Sprinkle peanuts evenly over top. Pat down firmly into dough. Leave uncovered.

Slo-Cook™ on top oven rack level.

After cooking the top may be glazed. Make glaze by mixing together 1 cup confectioners sugar, 2 tablespoons hot water, and ½ teaspoon vanilla extract.

Stuffed Bell Peppers, Squash Supreme Casserole, French Apple Pie

6 to 7 hours

Stuffed Bell Peppers

4 Bell Peppers - medium
1 lb. Ground Beef
1 Egg
½ cup pre-cooked Rice or (quick cooking rice)
1 can 7 oz. whole kernel Corn
1 can 8 oz. Tomato Sauce
1 teaspoon Salt
1/8 teaspoon Pepper

Cut bell peppers in half (lengthwise) remove core and seeds. Mix other ingredients together well. Fill each bell pepper half with stuffing and place on slo-cook roasting rack placed inside a dish. Cover and Slo-Cook™ on second oven rack level from the bottom.

Squash Supreme Casserole

2 cups Herb Stuffing
4 cups Yellow Squash (cooked and mashed)
½ cup Carrots (cook whole, cool and grate)
1 carton Sour Cream
2 tablespoons Sautéed Onions in 3 tablespoons Butter or Oleo
1 can Condensed Cream of Chicken Soup

Place 1 cup herb stuffing in a long flat ovenproof dish. Mix squash, carrots, sour cream, onions, and soup. Pour over herb stuffing. Put another cup of herb stuffing on top as a dressing. Slo-Cook™ uncovered on second oven rack level from the bottom.

French Apple Pie

1 9" frozen Pie Crust
1 can 20 oz. sliced Apples
¾ cup Sugar
¼ cup All-Purpose Flour
¾ teaspoon Cinnamon
1 tablespoon Lemon Juice

Topping:

¾ cup unsifted All-Purpose Flour
1/3 cup packed Brown Sugar
1/3 cup Butter or Oleo

Combine apples, sugar, flour, cinnamon, and lemon juice. Pile into uncooked pastry lined pan.

Combine flour and brown sugar in mixing bowl; cut in butter until crumbly - spoon over apples making sure all apples are covered. Slo-Cook™ on top oven rack position.

Meat Loaf, Corn on the Cob, Green Bean Casserole

6 to 7 hours

Meat Loaf

2 lbs. Hamburger
1 cup Bread Crumbs
1 Egg
¼ cup Catsup
¼ cup Milk
1 pkg. Onion Soup Mix
1 teaspoon Salt
¼ teaspoon Pepper

Combine all ingredients and mix well. Place into an ovenproof oblong loaf pan and Slo-Cook™ uncovered in the center of rack at the lowest oven rack level.

Corn on the Cob

- Fresh corn on the cob has a tendency to turn dark when Slo-Cooked.
- Frozen corn on the cob retains color because of previous blanching process.

Wrap 4 to 6 ears of corn on the cob individually in aluminum foil and place on second oven rack level from the top.

Green Bean Casserole

1 can (16 oz.) French Style Green Beans
1 can (16 oz.) French Style Seasoned Green Beans
1 teaspoon Salt
1/8 teaspoon Pepper
1 can 10-¾ oz. Condensed Cream of Mushroom Soup
1 can 3 oz. French Fried Onion Rings

Combine all ingredients except onion rings - Stir lightly to mix. Place in 2 quart casserole dish and sprinkle onion rings evenly over the top. Slo-Cook™ uncovered on second oven rack level from the top.

Pork Chops, Mixed Vegetables, Cheese Potatoes

6 to 7 hours

Pork Chops
6 Pork Chops - cut 1" thick
Salt to Taste
Pepper
1 package Shake and Bake
or
¼ cup Milk
1 cup fine Cracker Crumbs

Salt and pepper pork chops to taste. Coat with Shake and Bake and place on slo-cook roasting rack in ovenproof dish. Cover and Slo-Cook™ 6 to 7 hours.

or

If you choose to coat with cracker crumbs, dip pork chops individually in milk, salt and pepper, and coat with fine cracker crumbs. Place on slo-cook roasting rack in ovenproof dish. Cover and Slo-Cook™ 6 to 7 hours on second oven rack position from the bottom.

Mixed Vegetables
Fresh vegetables Slo-Cooked have a tendency to slightly discolor. Frozen pre-packaged vegetables produce more desirable results.

Place 12 to 16 oz. mixed frozen vegetables in small ovenproof dish, add ½ cup water and 1 teaspoon salt. Cover and Slo-Cook™ with other oven load items on third oven rack position from the bottom.

Cheese Potatoes
Frozen new potatoes produce more desirable results.
20 oz. New Frozen Potatoes
½ cup Frozen Chopped Onion
4 oz. Cheese Whiz

Combine ingredients in small ovenproof dish. Cover and Slo-Cook™ with other oven load items on third oven rack position from the bottom.

Quick Reference Instructions

Read “Important Safety Instructions” before using “Quick Reference Instructions”. If there are unanswered questions, see detailed sections of this manual.

Flashing Display
When power is connected to oven display flashes. Press OVEN CANCEL to clear display.

Setting Electronic Clock
1. Press CLOCK pad.
2. Press △ or ▽ pad until correct time-of-day displays.
   - Clock saves time-of-day approximately 5-10 seconds after time is entered.

Setting Electronic Timer
1. Press TIMER pad.
2. Press △ or ▽ pad until correct time displays.
3. Press TIMER pad again to cancel.

Resetting and Canceling Timer
To reset the time when remaining time is displayed, press △ or ▽ pad until new time displays. To cancel timer, press and hold TIMER pad for approximately 5 seconds.

Baking
1. Press BAKE pad.
2. Press △ or ▽ pad until desired temperature is displayed.
3. Press OVEN CANCEL pad when finished.

Timed Baking
1. Place food in oven.
2. Press COOK TIME pad.
3. Press △ or ▽ pad until cooking time is displayed.
4. Press BAKE pad.
5. Press △ or ▽ pad until desired temperature displays.
6. Press OVEN CANCEL pad when finished.

Delayed Baking
1. Place food in oven.
2. Press BAKE pad.
3. Press △ or ▽ pad until desired temperature is displayed.
4. Press STOP TIME pad.
5. Press △ or ▽ pad until desired stop time displays.
6. Press COOK TIME pad.
7. Press △ or ▽ pad until desired cooking time displays.

To Cancel Remaining Cooking Time
Press OVEN CANCEL pad.

Insta-Broil™
1. Center food on broiling grid and pan, and place on rack in oven.
2. Push BROIL pad.
3. Press △ pad to set HI ▽ pad to set lower broil temperature.
4. Press OVEN CANCEL pad when finished.

Self-cleaning
1. Prepare oven for self-cleaning.
2. Press CLEAN pad.
3. Press △ or ▽ pad to adjust desired amount of cleaning time.
4. Press OVEN CANCEL pad when finished.

Delayed Self-clean Cycle
1. Prepare oven for self-cleaning.
2. Press CLEAN pad.
3. Press △ or ▽ pad to adjust desired amount of cleaning time.
4. Press STOP TIME pad.
5. Press △ or ▽ pad until desired stopping time appears in display.
6. Press OVEN CANCEL pad when finished.

Interrupt Self-Clean Cycle
1. Press OVEN CANCEL pad.
2. After oven has cooled to a safe temperature, door can be opened.

Hold
1. Press BAKE pad.
2. Press ▽ pad until 170°, then HLD is displayed.
3. Press OVEN CANCEL pad when finished.

Slo-Cook™
1. Press BAKE pad.
2. Press ▽ pad until 170°, then HLD, and then SLO is displayed.
3. Press OVEN CANCEL pad when finished.

Timed Slo-Cook™
1. Place food in oven.
2. Press COOK TIME pad.
3. Press △ or ▽ pad until cooking time is displayed.
4. Press BAKE pad.
5. Press ▽ pad until 170°, then HLD, and then SLO is displayed.
6. Press OVEN CANCEL pad when finished.

Delayed Slo-Cook™
1. Place food in oven.
2. Press STOP TIME pad.
3. Press △ or ▽ pad until desired stop time displays.
4. Press COOK TIME pad.
5. Press △ or ▽ pad until desired cooking time displays.
6. Press BAKE pad.
7. Press ▽ pad until 170°, then HLD, and then SLO is displayed.

To Cancel Remaining Cooking Time
Press OVEN CANCEL pad.

Table des matières

Identification du modèle

Remplir la carte d'enregistrement jointe et la retourner dans les plus brefs délais. Au cas où cette carte manquerait, appeler le service à la clientèle (« Consumer Affairs Department ») au 1-800-843-0304 pour les États-Unis ou au 1-319-622-5511 en dehors des États-Unis. Lors de tout contact avec Amana, fournir les renseignements sur l'appareil, indiqués sur la plaque signalétique qui se trouve sur le bâti du four. Noter les renseignements ci-dessous :

Numéro du modèle : ____________________________
Numéro de fabrication :____________________________
Numéro de série : ____________________________
Date d'achat : ____________________________
Nom et adresse du détaillant : ____________________
____
____

Pièces et accessoires

Des pièces de rechange et accessoires supplémentaires (ex., clayettes de réfrigérateur, égouttoirs ou modules de plaque de cuisson) peuvent être commandés par téléphone. Pour obtenir un accessoire Amana, appeler le 1-800-843-0304 depuis les États-Unis et le 1-319-622-5511 de l'étranger.

Service après-vente

Garder une copie de la facture pour référence ultérieure ou en cas d'utilisation de la garantie. Pour toutes questions ou pour localiser un réparateur agréé, appeler le 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) pour les États-Unis ou le 1-319-622-5511 hors des États-Unis. Toute prestation de garantie doit être effectuée par un réparateur agréé. Amana recommande également de contacter un réparateur agréé même lorsque la garantie vient à expiration.

Plan de service après-vente prolongé Asure^MC

Amana offre un plan de protection à long terme pour ce four. Le plan de service après-vente prolongé Asure^MC a été créé pour compléter la solide garantie qui couvre votre appareil. Le plan couvre les pièces détachées, la main-d'oeuvre et les frais de transport. Appeler le 1-800-528-2682 pour obtenir tous renseignements.

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

⚠ MISE EN GARDE

Afin d'éviter décès, blessures ou dégâts matériels, suivre attentivement les instructions contenues dans ce manuel.

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électro-ménager.

QUE FAIRE SI ON SENT UNE ODEUR DE GAZ

- Ne pas allumer d'appareil.
- Ne pas actionner d'interrupteur électrique ; ne pas utiliser de téléphone dans votre bâtiment.
- Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz en lui téléphonant de chez un voisin. Suivre ses instructions.
- S'il n'est pas possible de joindre le fournisseur de gaz, appeler les pompiers.

La mise en service et les réparations doivent toujours être effectuées par un installateur ou un service de dépannage agréé ou encore un fournisseur de gaz.

⚠ MISE EN GARDE

Afin d'éviter toute blessure, ne jamais s'asseoir, se tenir debout ni s'appuyer sur la porte du four ni sur le tiroir de rangement.

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure, voire de décès, veiller à ce que le four soit correctement mis à la terre et toujours le débrancher du secteur électrique au niveau du compteur avant tout dépannage.

⚠ ATTENTION

Ne pas bloquer les conduits d'air nécessaires à l'aération et à la combustion.

⚠ ATTENTION

Cet appareil contient ou produit une ou plusieurs substances chimiques qui peuvent provoquer le décès ou des maladies graves, et qui sont reconnues dans l'état de Californie comme pouvant provoquer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres maladies de l'appareil reproducteur. Afin de réduire les risques présentés par les substances présentes dans le gaz ou les produits de combustion, veiller à ce que cet appareil soit mis en service, utilisé et entretenu suivant les indications de ce manuel.

TOUS APPAREILS

1. Mise en service correcte - veiller à ce que l'appareil soit correctement mis en service et relié à la terre par un technicien qualifié.
2. Ne jamais utiliser l'appareil comme appareil de chauffage.
3. Ne pas laisser les enfants seuls - ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où l'appareil est en service. Ne jamais leur permettre de s'asseoir ni de se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
4. Porter des vêtements bien taillés - ne jamais porter de vêtements amples ou à manches pendantes lors de l'utilisation de l'appareil.
5. Réparations par l'utilisateur - ne pas réparer ni changer de pièces autres que celles indiquées spécifiquement dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
6. Rangement sur l'appareil ou dans le four - ne jamais ranger de produits inflammables dans le four.
7. Ne pas utiliser d'eau pour éteindre des corps gras en combustion. Étouffer l'incendie ou les flammes, ou bien utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
8. Utiliser des poignées sèches uniquement - une poignée humide ou mouillée peut provoquer des brûlures par la vapeur. Ne pas permettre le contact de la poignée avec les brûleurs. Ne pas utiliser de serviette ni de linge épais.

FOUR AUTONETTOYANT

1. Ne pas nettoyer le joint de la porte - ce joint est essentiel pour que le four soit hermétique. Veiller à ne pas le frotter, ni l'abîmer, ni le déloger.
2. Ne pas utiliser de produit nettoyant pour four - ne pas utiliser de produit nettoyant pour four ni de produit protecteur de quelque sorte que ce soit à l'intérieur ni à proximité du revêtement intérieur du four.
3. Nettoyer uniquement les composants indiqués dans le manuel. Voir la section « Entretien et nettoyage ».
4. Avant de mettre le four en cycle autonettoyant - enlever la lèchefrite, les grilles et tout autre récipient.
5. Enlever tout article du dessus de la cuisinière et du dosseret.

FOUR

1. Ouvrir la porte avec prudence - Laisser la vapeur ou l'air chaud s'échapper avant de retirer ou de remettre des plats.
2. Ne pas faire chauffer de récipients fermés - L'accumulation de pression peut provoquer l'explosion des récipients et causer des blessures.
3. Ne pas bloquer les conduits d'aération.
4. Placement des grilles - toujours mettre les grilles en place à la hauteur voulue lorsque le four est froid. Si la grille est enlevée lorsque le four est chaud, ne pas permettre le contact des poignées protectrices avec les brûleurs.

Renseignements de sécurité importants

Allumage retardé

Flamme du brûleur de cuisson

Ne pas attendre plus de 40-60 secondes avant que le brûleur s'allume et que la chaleur soit ressentie. Pour vérifier la présence de chaleur, ouvrir la porte du four au premier butoir et placer la main au-dessus de la porte du four. Si aucune chaleur n'est ressentie, tourner le bouton du thermostat à la position « OFF ». Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs essais, appeler un prestataire de service après-vente agréé.

Flamme du gril

Ne pas attendre plus de 40-60 secondes avant que le brûleur s'allume et qu'une flamme apparaisse. Si le brûleur ne s'allume pas, tourner le bouton du thermostat à la position « OFF ». Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de 40-60 secondes après plusieurs essais, appeler un prestataire de service après-vente agréé.

La flamme de type écran de rayonnement doit toujours être floue. La partie mal définie de la flamme ne doit pas dépasser 0,95 cm ($^3/_8$ pouce) d'épaisseur. L'écran de rayonnement doit rougeoyer dans les 1 ou 2 minutes qui suivent.

En cas d'incendie

Des incendies peuvent se produire suite à une cuisson excessive ou en raison d'un excès de graisse. Bien qu'un incendie soit peu probable, procéder comme suit s'il se produit :

Incendie dans le four

1. En cas de présence de fumée provenant du four, ne pas ouvrir la porte du four.
2. Éteindre le four (bouton sur « OFF »).
3. Pour plus de sécurité, couper l'alimentation en gaz, ainsi que celle en électricité au niveau du compteur ou du fusible.
4. Mettre le ventilateur de la hotte en marche pour éliminer la fumée.
5. Laisser la nourriture ou la graisse finir de brûler dans le four.
6. Si la fumée et l'incendie persistent, appeler les pompiers.
7. En cas de dégâts au niveau des composants, appeler le service de dépannage avant d'utiliser la cuisinière.

Précautions

- Ne pas mélanger les produits d'entretien ménager. Leur interaction peut avoir des résultats nocifs, voire dangereux.
- Ne pas mettre d'articles en plastique sur des surfaces de cuisson encore chaudes. Ils pourraient coller et fondre.
- Ne pas nettoyer le four avec une éponge ou une lavette humide lorsqu'il est chaud. La vapeur se dégageant de l'éponge ou de la lavette peut brûler.
- Ne pas faire chauffer de graisse sans rester à proximité. La graisse excessivement chaude peut s'enflammer en débordant sur des surfaces brûlantes.

Mise en service

Matériaux d'emballage

Enlever les matériaux d'emballage protecteurs du four. S'il reste des résidus de papier collant, les nettoyer avec un linge doux propre imbibé d'alcool.

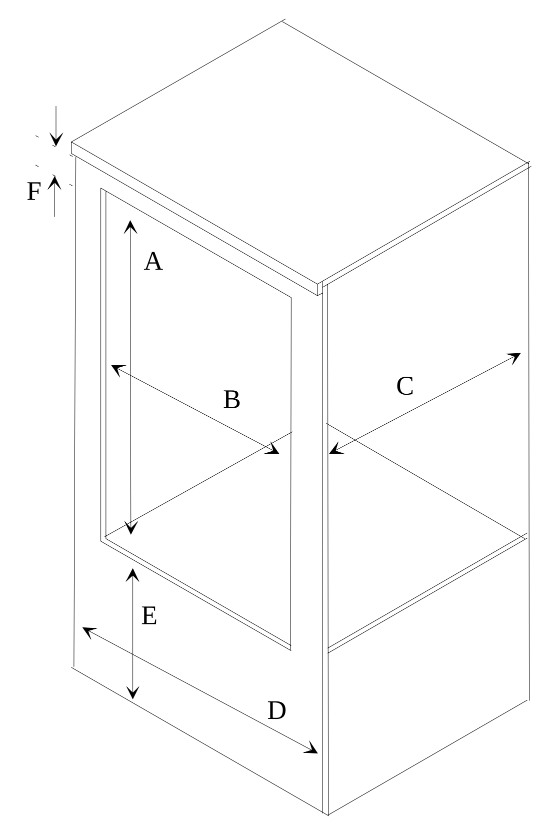
Emplacement du four

Choisir un emplacement en tenant compte des facteurs suivants :

- Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace pour permettre une mise en place correcte de la cuisinière.
- Lire attentivement les instructions avant de commencer la mise en place du four.

Ouverture dans le comptoir

Préparer le comptoir de façon à y installer le four encastré.

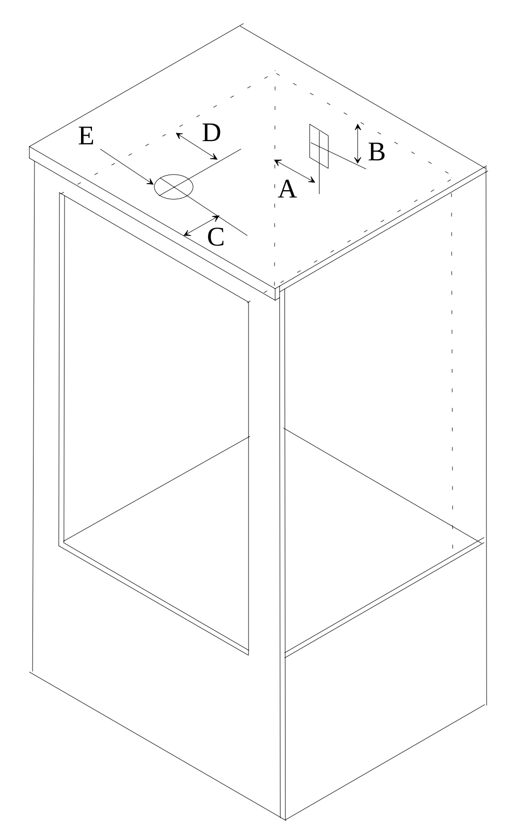


A—137 cm (54 po)
B—63,5 cm (25 po)
C—60,3 cm (23 ¾ po)
D—68,6 cm minimum (27 po)
E—31,8 cm (12 ½ po)
F—7,6 cm (3 po)

Ouverture dans le comptoir

Emplacement du raccordement au gaz et du raccordement à l'électricité

Le raccordement au gaz doit se faire dans la zone indiquée. Le raccordement au gaz ne doit pas faire obstacle ni causer de problèmes avec le raccordement à l'électricité.



Électrique
A—20,3 cm (8 po)
B—12,7 cm (5 po)

Gaz
C—13,97 cm (5 ½ po)
D—12,7 cm (5 po)
E—10,2 cm (4 po) trou rond

Emplacement du raccordement au gaz et à l'électricité

Alimentation en électricité

⚠ MISE EN GARDE

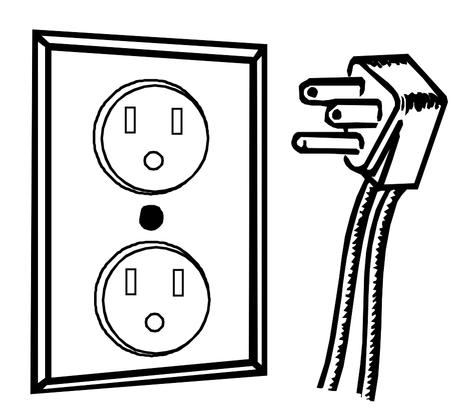
Pour éviter tout risque d'électrocution ou de dégâts matériels, ne pas couper ni enlever la troisième broche (terre) de la fiche. Un câble trifilaire relié à la terre doit être utilisé. Ne pas raccorder la cuisinière à la terre en la reliant au flexible de raccordement, à la tubulure ni à aucun autre élément de l'alimentation en gaz car cela pourrait provoquer un incendie, l'électrocution et/ou le fonctionnement inégal de la cuisinière.

Le four doit être relié à la terre conformément aux codes locaux ou, à défaut, au « National Electrical Code » ANSI/NFPA n° 70, dernière édition.

Au Canada, les branchements doivent être conformes au Code canadien de l'électricité CSA C22.1. Tous les branchements doivent être conformes aux normes CSA Z240.6.1 pour les maisons mobiles.

Utiliser une prise murale dédiée à trois trous de 120 V et 60 Hz protégée par un disjoncteur ou un fusible à fusion temporisé 15 A. Un électricien qualifié devrait confirmer que la prise est correctement reliée à la terre et polarisée.

Si la prise est à deux trous, le propriétaire de la résidence doit la remplacer avant d'utiliser le four. Ne pas couper le cordon, ni utiliser un adaptateur sur la fiche ou une rallonge, ni enlever la fiche avec mise à la terre.



Fiche avec mise à la terre et prise

Alimentation en gaz

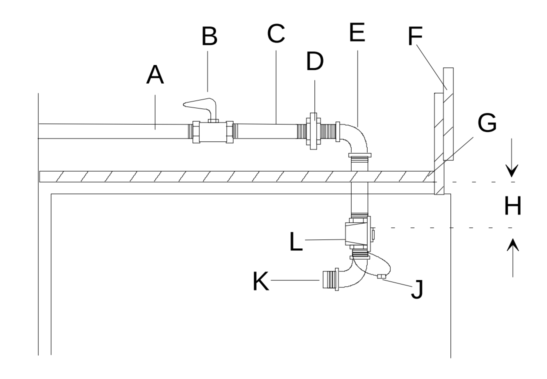
Avant de raccorder cet appareil au gaz, s'assurer que l'installation est conforme aux codes locaux ou, à défaut, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1, dernière édition.

Lorsque l'installation est effectuée dans une maison mobile, elle doit être conforme aux normes CSA Z241.1 pour les maisons mobiles équipées de l'alimentation en gaz.

L'installation d'appareils électroménagers conçus pour les maisons (mobiles) pré-fabriquées doit être conforme aux Normes de sécurité et de construction des maisons pré-fabriquées, article 24 CFR, paragraphe 3280, ou, lorsque cette norme ne s'applique pas, aux Normes d'installation des maisons pré-fabriquées, ANSI 225.1/ NFPA 501A (dernière édition), ou aux codes locaux ou aux normes CAN/CSA-z240MH, « Maisons mobiles », et aux codes locaux si applicable.

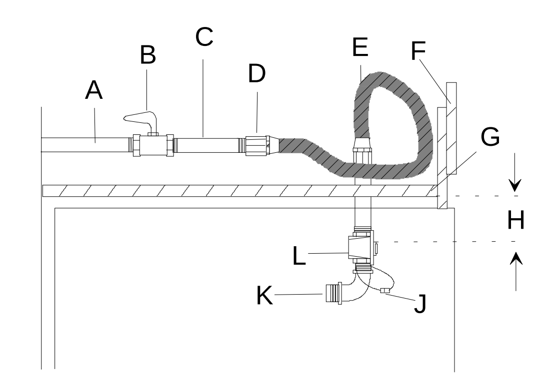
L'installation d'appareils doit être effectuée conformément au Code des installations d'appareils ou d'équipement fonctionnant au gaz CAN1-B149.1 ou B149.2, et/ou aux codes locaux. Chapitre 1 et/ou codes locaux.

Raccorder le tuyau d'alimentation en gaz au four. Les tuyaux d'alimentation en gaz, les tuyaux, les raccords et les robinets d'arrêt ne sont pas fournis avec ce four. Voir les exemples.



A—Tuyau d'alimentation rigide de 13 mm (½ po)
B—Robinet d'arrêt
C—Mamelon
D—Raccord
E—Coude
F—Porte supérieure ou panneau amovible
G—Tablette supérieure
H—5,7 cm (2 ¼ po)
J—Picots d'orifice GPL
K—Raccord du four
L—Détendeur

Alimentation en gaz avec tuyau



A— Tuyau d’alimentation rigide de 13 mm (½ po)
B—Robinet d’arrêt
C—Mamelon
D—Adaptateur
E—Raccord de gaz flexible
F—Porte supérieure ou panneau amovible
G—Tablette supérieure
H—5,7 cm (2 ¼ po)
J—Picots d’orifice GPL
K—Raccord du four
L—Détendeur

Flexible de raccordement de l’alimentation en gaz

Pression de l’alimentation en gaz



Pour éviter tous dégâts matériels, la pression de l’alimentation en gaz ne doit pas être supérieure à 35,6 cm (14 po) de colonne d’eau.

- La cuisinière et le robinet d’arrêt individuel doivent être désolidarisés de l’alimentation en gaz pendant tout test de pression à une pression supérieure à 3,5 kPa (½ lb/po²) (35,6 cm (14 po) de colonne d’eau.)
- La cuisinière doit être coupée de l’alimentation en gaz en fermant le robinet d’arrêt pendant tout test de pression à une pression égale ou inférieure à 3,5 kPa (½ lb/po²) (35,6 cm (14 po) de colonne d’eau.)
- La pression de gaz utilisée pour vérifier le réglage du détendeur doit être supérieure d’au moins 2,54 cm (1 po) de colonne d’eau à la pression de la tubulure indiquée sur l’étiquette signalétique.

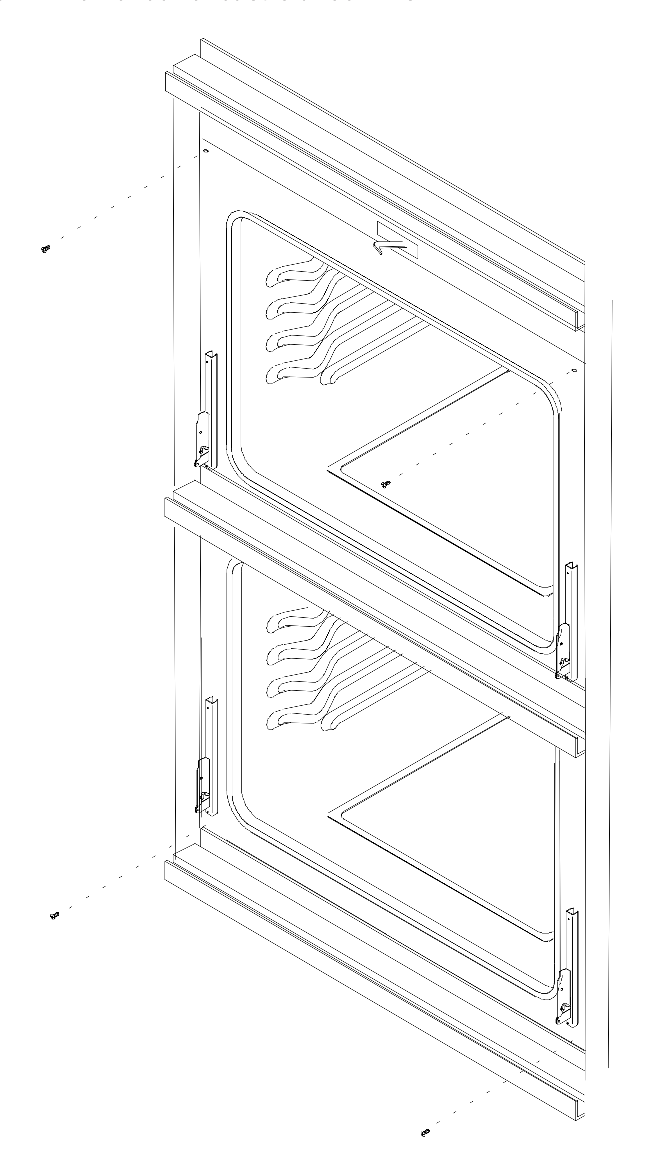
Sceller les ouvertures

Les ouvertures dans le mur derrière le four ou sur le plancher sous le four doivent être scellées avant de glisser le four en place.

Placer le four dans le mur

Cette procédure doit être exécutée par 2 personnes.

1. Incliner le four de chaque côté et retirer la base utilisée pour l’expédition.
2. Déplacer le four encastré près de l’ouverture du mur et brancher le cordon d’alimentation du four.
3. Fixer le four encastré avec 4 vis.



Placer le four dans le mur

Conversion du détendeur au gaz naturel ou au gaz propane

Ce four est réglé sur le gaz naturel en usine. Pour l'utiliser avec du gaz propane/GPL, il faut en faire la conversion. Voir détendeur de type 1 ou 2.

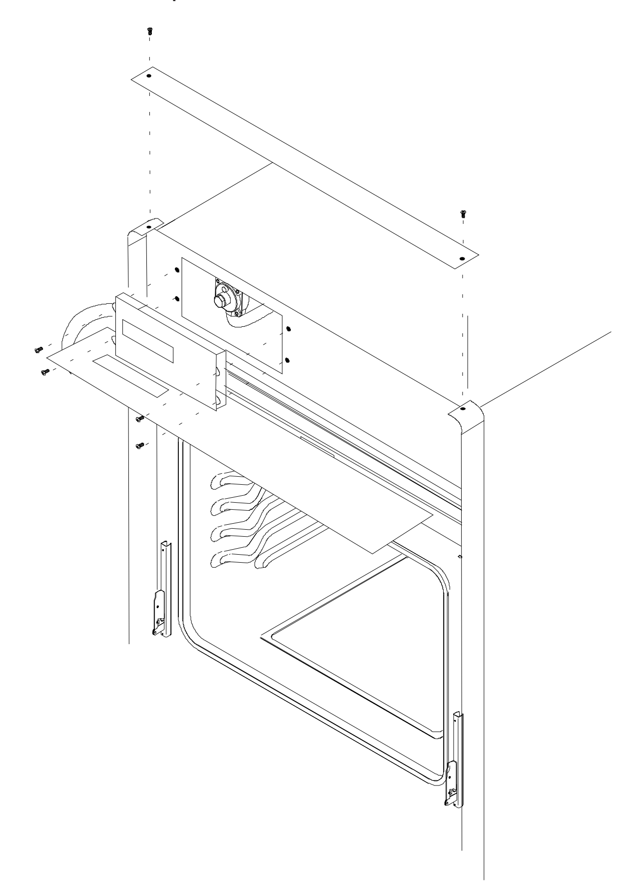
⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure, voire de décès, veiller à toujours débrancher le four du secteur électrique avant tout dépannage.

Retrait du panneau de commande

Pour convertir le détendeur, retirer le panneau de commande du four.

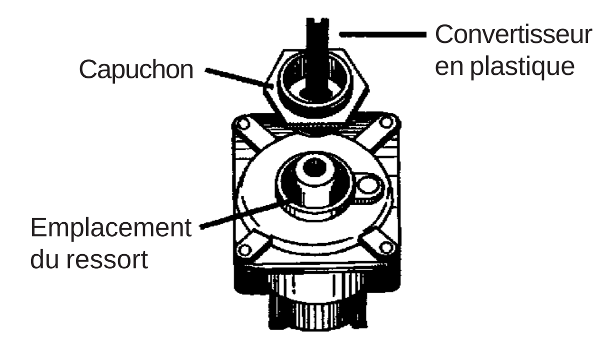
1. Retirer 2 vis et soulever les moulures supérieures.
2. Incliner le panneau de commande pour exposer la commande de la cuisinière électronique.
3. Retirer 4 vis et tirer la commande de la cuisinière pour exposer le détendeur.
   - Les picots d'orifice du brûleur du gril sont raccordés à la tubulure derrière le détendeur.
4. Après avoir converti les brûleurs du gril et raccordé les picots d'orifice à la tubulure, et après avoir suivi les directives de la rubrique « Vérifier la présence de fuites », inverser la procédure pour installer de nouveau le panneau de commande.



Retirer le panneau de commande

Conversion d'un détendeur de type 1 au gaz propane/GPL

1. Enlever le capuchon du détendeur à l'aide d'une clé à molettes.
2. Enlever le convertisseur en plastique du capuchon du détendeur.
   - Le convertisseur s'insère fortement dans le capuchon.
3. Inverser le convertisseur et le pousser fermement dans l'orifice du capuchon du détendeur.
   - Le capuchon doit maintenant indiquer « LPG10 » ou « LP10 ».

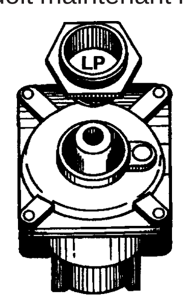


Détendeur de type 1

4. Placer le capuchon sur le détendeur et serrer.
   - Le convertisseur ne doit pas empêcher le libre jeu du ressort dans le détendeur.

Conversion d'un détendeur de type 2 au gaz propane/GPL (Figure 9)

1. Enlever le capuchon du détendeur à l'aide d'une clé à molettes.
2. Inverser le capuchon du détendeur.
   - Le capuchon doit maintenant indiquer « LP ».

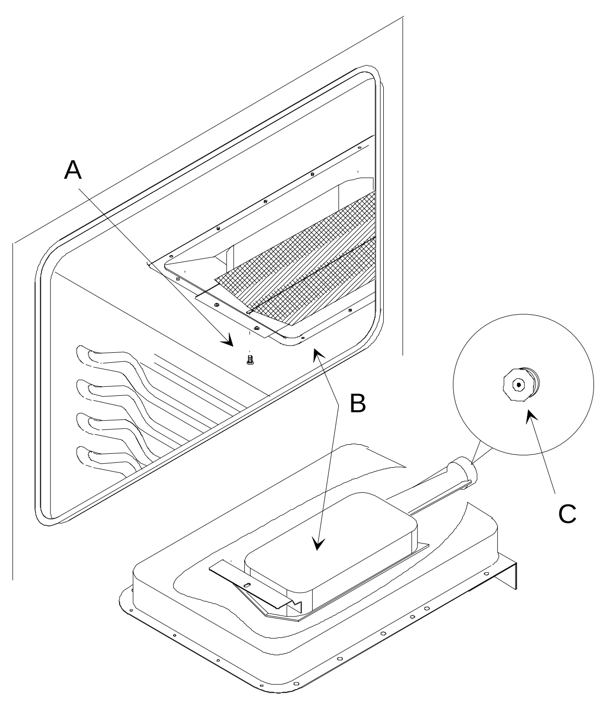


Détendeur de type 2

3. Mettre le capuchon sur le détendeur et serrer.

Conversion du brûleur du gril au gaz propane/GPL

1. Localiser le picot de l'orifice fixé au détendeur adjacent et l'enlever pour usage ultérieur.
   - Le picot de l'orifice utilisé pour le gaz propane/GPL est étampé.
2. Ouvrir la porte du four et localiser le brûleur du gril au plafond du four.
   - Pour faciliter la conversion, enlever la porte du four. Voir sous « Retrait de la porte du four ».
3. Enlever la vis qui fixe l'avant du brûleur avant au plafond du four et enlever le gril.
   - Veiller à ne pas endommager l'allumeur en enlevant le gril.



A—Enlever la vis
B—Gril
C—Orifice

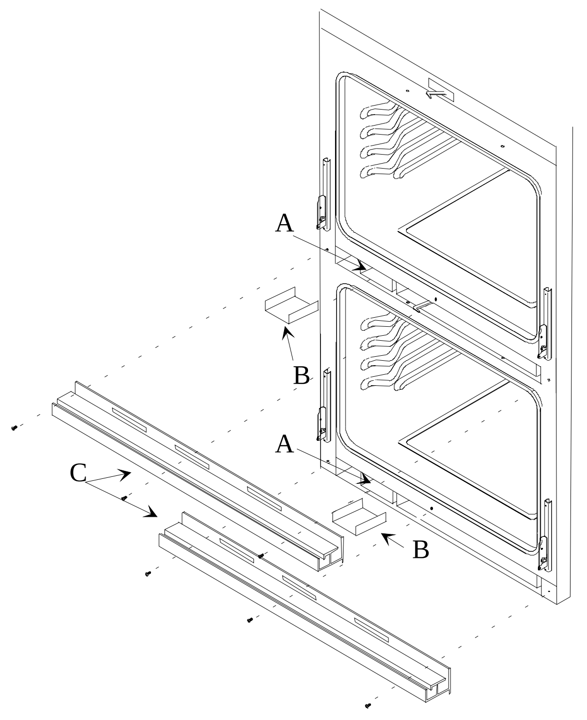
Picot de l'orifice et du gril

4. Dévisser le picot pour gaz naturel marqué 52 à l'aide d'une clé de douille de 0,79 cm ($^5/_{16}$ po) et le remplacer par le picot à gaz propane/GPL marqué 58.
   - Attacher le picot non utilisé près du détendeur pour usage ultérieur.
5. Remonter le gril.

Conversion des brûleurs du four au gaz propane/GPL

Les orifices et les obturateurs d'air du brûleur inférieur se trouvent derrière les moulures avant. Retirer les moulures du four pour convertir les brûleurs du four.

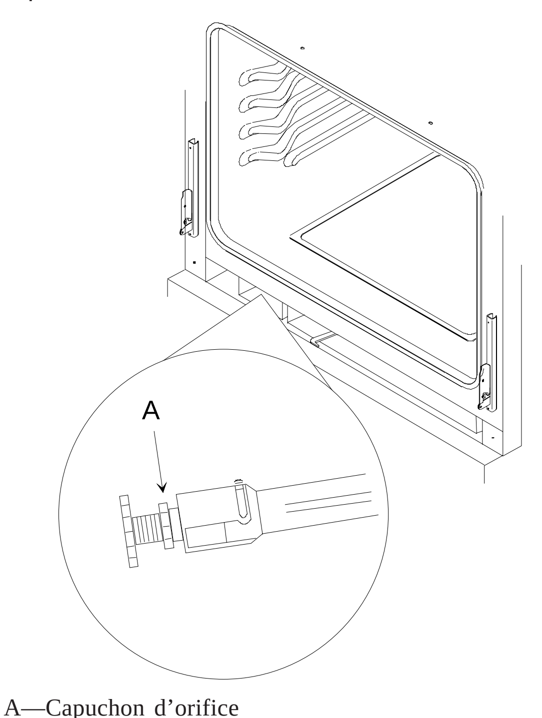
1. Retirer les portes du four.
   - Voir la rubrique « Retrait de la porte du four ».
2. Retirer les vis (3) de chaque moulure.
3. Tirer les moulures hors du four.
   - Chaque boîte d'orifice est dotée d'une conduite d'air. Celles-ci doivent être en place avant de réinstaller les moulures.
   - Procéder à l'inverse pour réinstaller les moulures.



A—Conduite d'air
B—Boîte d'orifice
C—Moulures

Retirer les moulures du four

4. Tourner (serrer) le capuchon d'orifice dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
   • Ne pas trop serrer les capuchons d'orifice car ils pourraient se briser.



A—Capuchon d'orifice

Conversion des brûleurs du four

5. Remettre les moulures en place après avoir réglé la flamme du brûleur ainsi que l'obturateur d'air.
   • Voir la rubrique « Vérification et réglage de la flamme du brûleur du four ».

Conversion d'un détendeur de type 1 au gaz naturel

1. Enlever le capuchon du détendeur à l'aide d'une clé à molettes.
2. Enlever le convertisseur en plastique du capuchon du détendeur.
   • Le convertisseur s'insère fortement dans le capuchon.
3. Inverser le convertisseur et le pousser fermement dans l'orifice du capuchon.
   • Le capuchon doit maintenant indiquer « NAT » ou ne porter aucune indication.
4. Placer le capuchon sur le détendeur et serrer.
   • Le convertisseur ne doit pas empêcher le libre jeu du ressort dans le détendeur.

Conversion d'un détendeur de type 2 au gaz naturel

1. Enlever le capuchon du détendeur à l'aide d'une clé à molettes.
2. Inverser le capuchon du détendeur.
   • Le capuchon doit maintenant indiquer « NAT » ou ne porter aucune indication.
3. Mettre le capuchon sur le détendeur et serrer.

Conversion du brûleur du four au gaz naturel

Les orifices et les obturateurs d'air du brûleur inférieur se trouvent derrière les moulures avant. Retirer les moulures du four pour convertir les brûleurs du four.

1. Retirer les portes du four.
   • Voir la rubrique « Retrait de la porte du four ».
2. Retirer les vis (3) de chaque moulure.
3. Tirer les moulures hors du four.
   • Chaque boîte d'orifice est dotée d'une conduite d'air. Celles-ci doivent être en place avant de réinstaller les moulures.
   • Procéder à l'inverse pour réinstaller les moulures.
4. Tourner (desserrer) le capuchon d'orifice dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de 2 tours complets.
5. Remettre la plaque et le tiroir de rangement en place.

Conversion du brûleur du gril au gaz naturel

1. Localiser le picot de l'orifice fixé au détendeur adjacent et l'enlever pour usage ultérieur.
   • Le picot utilisé pour le gaz naturel est de couleur argent et porte le chiffre 52.
2. Ouvrir la porte du four et localiser le brûleur du gril au plafond du four.
   • Pour faciliter la conversion, enlever la porte du four. Voir la rubrique « Retrait de la porte du four ».
3. Enlever la vis qui fixe l'avant du brûleur avant au plafond du four et enlever le gril.
   • Veiller à ne pas endommager l'allumeur en enlevant le gril.
4. Dévisser le picot propane/GPL marqué 58 à l'aide d'une clé de douille de 0,79 cm (5/16 po) et le remplacer par le picot à gaz naturel marqué 52.
5. Remonter le gril et, s'il y a lieu, la porte du four.

Raccordement au gaz

Raccorder le détendeur à l'alimentation en gaz à l'aide d'une tubulure ou d'un flexible de raccordement (consulter les codes locaux). Le détendeur fourni avec cette cuisinière est équipé d'une connexion femelle de 12,7 mm (½ po) NPT.

- Un robinet d'arrêt, non fourni avec le four, doit être posé dans un endroit accessible à l'extérieur du four.
- Utiliser de la pâte à joints résistant aux effets du gaz propane sur le filetage de toutes les tubulures mâles.
- Utiliser uniquement le détendeur fourni.
- Ne pas trop serrer le raccord lors du raccordement du détendeur car celui-ci pourrait se trouver fêlé.
- Maintenir le détendeur en place à l'aide d'une clé lors de la pose des raccords.

⚠ MISE EN GARDE

Afin d'éviter tous dégâts matériels ou blessures, utiliser uniquement un flexible de raccordement neuf homologué AGA/CGA.

- Ne pas utiliser un flexible de raccordement usagé.
- Ne pas réutiliser l'ancien flexible de raccordement après avoir déplacé la cuisinière.

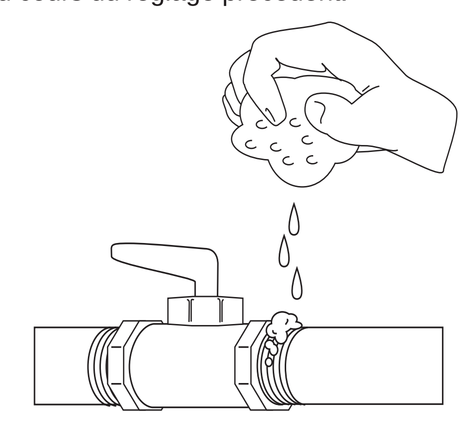
Vérification des fuites de gaz

Une fois le raccordement au gaz effectué, ouvrir le robinet d'arrêt et vérifier que les joints et raccords de la conduite de gaz et du four ne présentent pas de fuites.

⚠ MISE EN GARDE

Afin d'éviter tous dégâts ou blessures graves, ne jamais vérifier la présence de fuites à l'aide d'une allumette enflammée.

1. Mettre du savon sur le raccord.
   - S'il se forme des bulles, il y a une fuite.
2. S'il se forme des bulles, fermer l'arrivée de gaz.
3. S'il y a une fuite au niveau d'un joint installé en usine, le resserrer.
   - Si la fuite ne se trouve pas au niveau d'un joint installé en usine, le dévisser, mettre de la pâte à joint et serrer.
4. Revérifier que le raccord ne présente pas de fuite après l'avoir resserré.
   - Revérifier tout raccord qui aurait pu être desserré au cours du réglage précédent.



Vérification des fuites de gaz

Vérification de la flamme du brûleur du four

Une flamme correctement réglée est bleue et présente un cône interne bien défini de 13 mm (½ po) de long. Lorsque du gaz naturel est utilisé, la flamme ne doit jamais être jaune. Ceci est cependant normal lorsque du gaz propane/GPL est utilisé.

La flamme ne doit pas être visible à l'intérieur du four et ne doit pas dépasser la partie inférieure amovible du four.

- Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, réduire l'apport d'air au brûleur.
- Si la flamme est jaune et ne garde pas sa forme, augmenter l'apport d'air au brûleur.

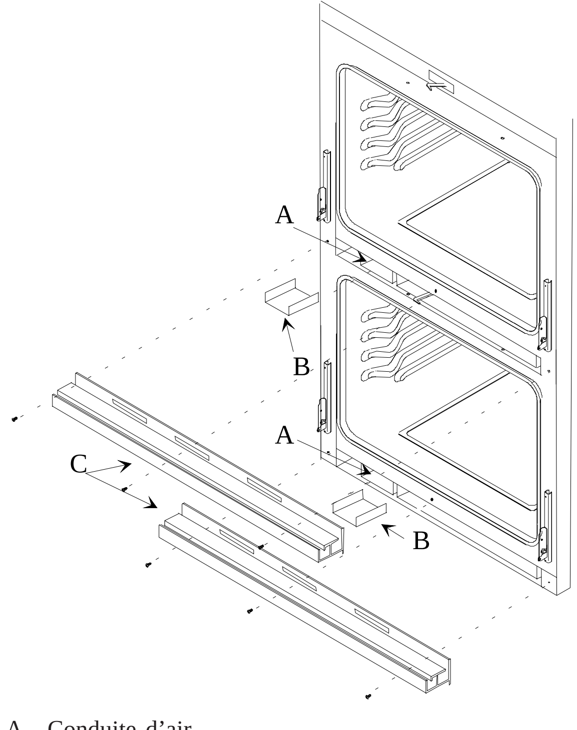
Réglage de la flamme du brûleur du four

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure, voire de décès, débrancher le four du secteur électrique avant tout dépannage.

Les orifices et les obturateurs d'air du brûleur inférieur se trouvent derrière les moulures avant. Retirer les moulures du four pour convertir les brûleurs du four.

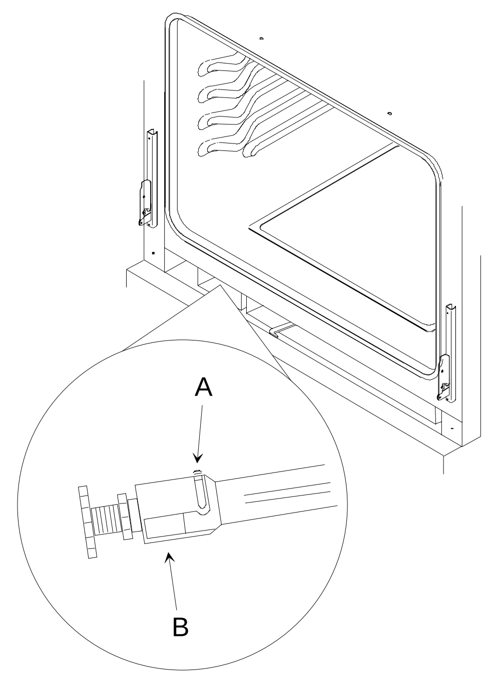
1. Retirer les portes du four.
   - Voir la rubrique « Retrait de la porte du four ».
2. Retirer les vis (3) de chaque moulure.
3. Tirer les moulures hors du four.
   - Chaque boîte d'orifice est dotée d'une conduite d'air. Celles-ci doivent être en place avant de réinstaller les moulures.
   - Procéder à l'inverse pour réinstaller les moulures.



A—Conduite d'air
B—Boîte d'orifice
C—Moulures

Retirer les moulures du four

4. Desserrer la vis de l'obturateur d'air et ouvrir ou fermer celui-ci.



A—Vis de l'obturateur d'air
B—Obturateur d'air

Desserrer la vis de l'obturateur d'air

5. Remettre les moulures en place après avoir réglé la flamme du brûleur ainsi que l'obturateur d'air.

Vérification de la flamme du gril

La flamme doit être floue. La partie mal définie de la flamme ne doit pas dépasser 0,95 cm ($^3/_8$ po) d'épaisseur. L'écran de rayonnement doit rougeoyer dans les 1 ou 2 minutes qui suivent.

Le brûleur du gril ayant un orifice à ouverture fixe, ne pas essayer de le régler. Le gril n'est pas équipé d'un obturateur d'air.

Retrait et remise en place du four

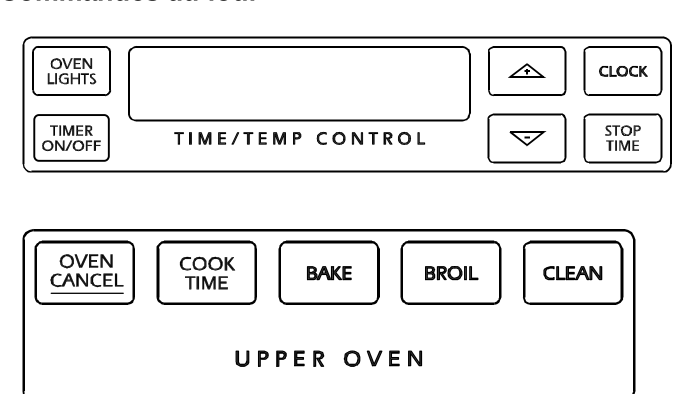
1. Couper l'alimentation du four au niveau du disjoncteur ou sur le panneau de commande de fusibles.
2. Fermer le robinet d'arrêt de gaz et couper l'alimentation en gaz.
3. Retirer le four, débrancher le cordon d'alimentation et mettre le four à l'écart.
4. Pour remettre le four en place, suivre les consignes de la rubrique « Mise en service » de ce manuel.
   - Ne pas réutiliser de raccord flexible après avoir déplacé l'appareil.

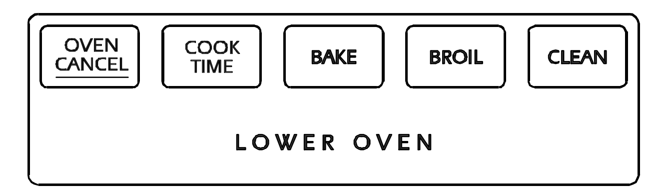
Fonctionnement



Panneau de commande du four

Commandes du four







Description

Permet de régler l’horloge, la minuterie et les lumières intérieures des deux fours. La touche STOP TIME (heure d’arrêt) est utilisée pour programmer la cuisson retardée et le nettoyage retardé pour les fours inférieur et supérieur.

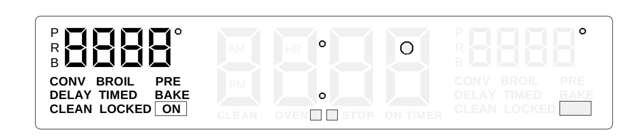
Permet de régler les commandes du four supérieur. Les réglages de température ou d’horloge effectués n’affectent que le four supérieur.

Permet de régler les commandes du four inférieur. Les réglages de température ou d’horloge effectués n’affectent que le four inférieur.

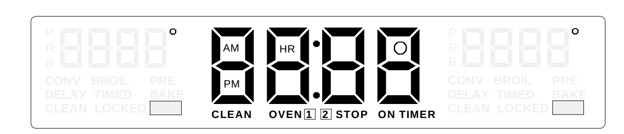
Touche	Description
OVEN LIGHTS (lumières du four)	Utilisée pour allumer et éteindre la lumière des fours supérieur et inférieur.
TIMER ON/OFF (minuterie marche/arrêt)	Utilisée pour minuter toute fonction de cuisson ou annuler la minuterie. Ne commande pas les fonctions de nettoyage, de cuisson ou de rôtissage.
CLOCK (horloge)	Utilisée pour régler l’heure.
STOP TIME (heure d’arrêt)	Utilisée pour régler la cuisson retardée ou le cycle d’autonettoyage retardé.
OVEN CANCEL (arrêt du four)	Annule toute fonction de nettoyage ou de cuisson, sauf la minuterie.
COOK TIME (temps de cuisson)	Utilisée pour programmer la cuisson minutée.
CLEAN (nettoyage)	Utilisée pour choisir le cycle d’autonettoyage.
BROIL (cuisson sur le gril)	Utilisée pour choisir la fonction de cuisson sur le gril.
BAKE (cuisson)	Utilisée pour choisir la fonction de cuisson.
△+ ▽-	Utilisées pour choisir la température ou l’heure.

Affichage

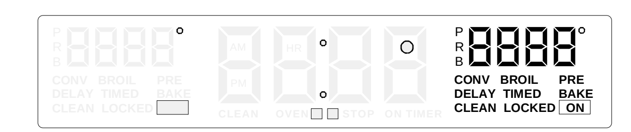
Certaines fonctions apparaissant à l'affichage peuvent être vues mais ne scintillent pas.



Affiche la température et la méthode de cuisson ou la fonction pour le four supérieur.



Affiche l'heure, la minuterie et les réglages de cuisson minutée ou retardée.



Affiche la température et la méthode de cuisson ou la fonction pour le four inférieur.

Affichage du glossaire

TIME AM, PM ou HR (heure avant-midi, après-midi ou heure)	TIME AM ou PM clignote lorsque l'heure est entrée. TIME HR clignote lorsque l'heure est entrée pour la cuisson minutée ou retardée ou l'autonettoyage retardé.
TIMER (minuterie)	Clignote lorsque la minuterie est réglée. TIMER arrête de clignoter et apparaît à l'affichage pendant le décompte.
PRE-BAKE, BAKE (pré-cuisson, cuisson)	BAKE clignote lorsque la température du four est entrée. PRE-BAKE apparaît à l'affichage pendant le préchauffage du four. BAKE apparaît à l'affichage lorsque le four a atteint la température désirée.
ON (marche)	Apparaît à l'affichage pendant que le four chauffe.
OVEN 1 ou 2 (four 1 ou 2)	Clignote lorsque la durée de cuisson minutée ou retardée est entrée. 1 apparaît à l'affichage lorsque le four supérieur est réglé. 2 apparaît à l'affichage lorsque le four inférieur est réglé.
TIMED BAKE (cuisson minutée)	Clignote, puis apparaît à l'affichage lorsqu'un cycle de cuisson minutée est réglé.
DELAYED TIMED BAKE ou CLEAN (cuisson retardée ou nettoyage)	Apparaît à l'affichage lorsque le cycle d'autonettoyage ou de cuisson retardée est réglé.
STOP (arrêt)	Apparaît à l'affichage lorsque l'heure de fin de cuisson retardée ou du cycle d'autonettoyage est entrée.
BROIL (cuisson sur le gril)	Clignote, puis apparaît à l'affichage lorsque la fonction de cuisson sur le gril est activée.
CLEAN (nettoyage)	Apparaît à l'affichage lorsque le cycle d'autonettoyage est entré et réglé.
LOCK (verrouillage)	LOCK clignote lorsque la porte du four est en train de se verrouiller et demeure à l'affichage lorsque la porte est verrouillée. Après que le cycle est terminé et que le four a refroidi à une température sécuritaire, LOCK disparaît de l'affichage et la porte peut être ouverte.
HLD (mise en attente)	Apparaît à l'affichage lorsque le four demeure à 77 °C (170 °F) pendant 1 heure.
SLO (cuisson lente)	Apparaît à l'affichage lorsque le four est réglé à la température Slo-Cook^MC. Le four assure une cuisson lente pendant 12 heures.

Fonctions de commandes spéciales du four

Signal de préchauffage	Après avoir réglé le four pour la cuisson et choisi la température, le four préchauffe. Lorsque le four atteint la température désirée, un signal retentit pendant une seconde environ.
Signal de fin de cycle	Lorsqu'un cycle de cuisson minuté est terminé, trois longs signaux sont émis. Après les trois premiers signaux, un signal retentit environ une fois toutes les 6 à 8 secondes, et ce, jusqu'à ce que la touche OVEN CANCEL soit enfoncée. Si le signal de fin de cycle de la minuterie retentit, appuyer sur la touche TIMER ON/OFF.

Autres caractéristiques

Annulation automatique de 12 heures	Ceci est une fonction de sécurité qui arrête le four après 12 heures de fonctionnement. Si une fonction de cuisson est en marche pendant plus de 12 heures sans qu'aucune option de la commande du four n'ait été sélectionnée, cette fonction éteint automatiquement le four. Chaque fois qu'une option est sélectionnée, la fonction d'annulation automatique de 12 heures est remise à zéro.
Verrouillage de sécurité pour les enfants	Ceci est une fonction de sécurité qui peut être utilisée pour empêcher les enfants de programmer accidentellement le four. Elle met hors d'état les commandes électroniques du four. Appuyer simultanément sur BAKE et COOK TIME, et les maintenir enfoncées pendant 5 secondes. Le signal « OFF » s'illuminera à l'affichage où la température est habituellement indiquée. Pour réactiver les commandes, appuyer simultanément sur BAKE et COOK TIME, et les maintenir enfoncées pendant 5 secondes. La fonction de verrouillage des commandes du four doit être programmée de nouveau après une panne de courant.
Codes et signaux détecteurs de problèmes	La commande de la cuisinière électronique possède un système d'auto-diagnostic. Celui-ci indique s'il y a un problème. Si la cuisinière émet une série de sons brefs et rapides pendant plus de 16 secondes et affiche un code F, noter le code F affiché. Certains codes F peuvent être annulés en appuyant sur OVEN CANCEL ou en coupant l'alimentation de la cuisinière. Si le code réapparaît, appeler un prestataire de service après-vente agréé. Couper l'alimentation en électricité de la cuisinière et communiquer avec un prestataire de service après-vente agréé. F1— Touche défectueuse F2— Température du four trop élevée F3— Sonde thermique défectueuse F4— Circuiterie de température défectueuse F7— Commande défectueuse F9— Verrouillage de porte défectueux (Porte déverrouillée) FF— Verrouillage de porte défectueux ou porte du four non fermée complètement (Porte verrouillée)

Bruits

Ventilateur du four	Le ventilateur du four peut se mettre en marche pendant que le four chauffe pour refroidir la cuisinière.

Affichage clignotant

Lorsque le four est branché, l'affichage clignote. Appuyer sur OVEN CANCEL pour effacer l'affichage.

Réglage de l'horloge

Lorsque le courant est coupé ou restitué, l'affichage clignote jusqu'à ce que l'on appuie sur une touche.

1. Appuyer sur CLOCK.
2. Appuyer sur ⚠ ou ▽ jusqu'à ce que l'heure exacte soit affichée.
   - Les incréments sont plus longs si la touche ⚠ ou ▽ demeure enfoncée plus longtemps.
   - L'horloge sauvegarde l'heure environ 5 à 10 secondes après que celle-ci a été entrée.

Réglage de la minuterie

La minuterie ne sert qu'à cette fin. La minuterie ne contrôle pas la cuisson ordinaire, la cuisson sur le gril ou la fonction d'autonettoyage. La minuterie peut être réglée jusqu'à 11 heures et 50 minutes. Jusqu'à 1 heure, la minuterie affiche les minutes et les secondes. Après 1 heure, la minuterie affiche les heures et les minutes.

1. Appuyer sur TIMER ON/OFF.
2. Appuyer sur ⚠ ou ▽ jusqu'à ce que l'heure exacte soit affichée.
   - Les incréments sont plus longs si la touche ⚠ ou ▽ demeure enfoncée plus longtemps.
   - La minuterie commence le décompte automatiquement après que le temps a été entré.
3. Appuyer sur TIMER ON/OFF pour annuler le signal de la minuterie.
   - Après que le temps s'est écoulé, la minuterie émet un signal sonore à chaque seconde jusqu'à ce que l'on appuie sur TIMER ON\OFF.

Remise à zéro et annulation de la minuterie

Pour remettre la minuterie à zéro lorsque le temps qui reste est affiché, appuyer sur TIMER ON/OFF, puis sur ⚠ ou ▽ jusqu'à ce que la nouvelle durée soit affichée.

Pour annuler la minuterie, appuyer sur la touche TIMER ON/OFF et la maintenir enfoncée pendant environ 5 secondes.

De plus, pour annuler la minuterie, appuyer sur TIMER ON/OFF, puis sur ⚠ ou ▽ jusqu'à ce que la minuterie affiche « 00 ».

Préparation pour la cuisson ordinaire, la cuisson minutée et la cuisson retardée

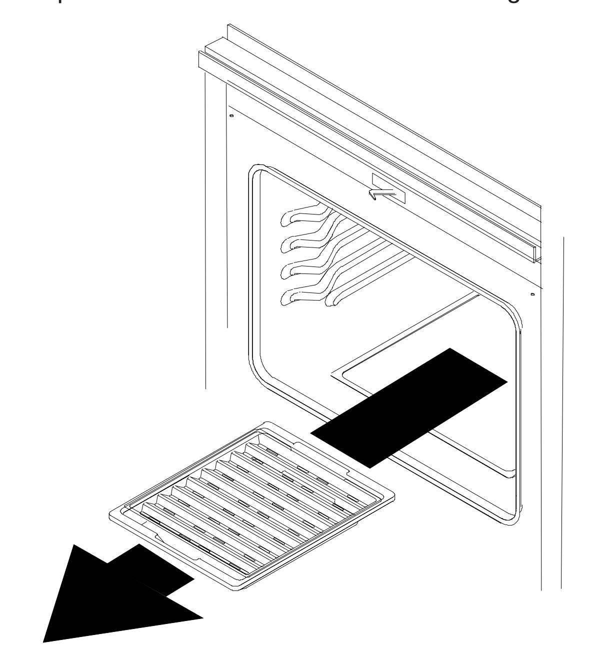


Pour réduire le risque d'empoisonnement alimentaire en raison de la croissance des bactéries et de la production de toxines, ne jamais sortir la viande, le lait, le poisson ou les oeufs plus de 2 heures avant la cuisson.

Retirer des articles rangés dans le four

Retirer tous plats et autres ustensiles de cuisson rangés dans le four. Ces articles peuvent endommager le four ou d'autres articles qui y sont rangés.

Ne jamais ranger la lèchefrite ou placer des ustensiles directement sur la partie inférieure du four. Si la lèchefrite ou des ustensiles sont laissés sur la partie inférieure du four pendant la cuisson, la partie inférieure du four peut s'écailler ou se trouver endommagée.



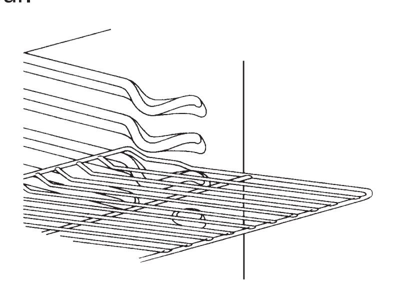
Retrait des articles rangés dans le four

Placement des grilles du four
Mettre la grille à la hauteur voulue avant d'allumer le four.



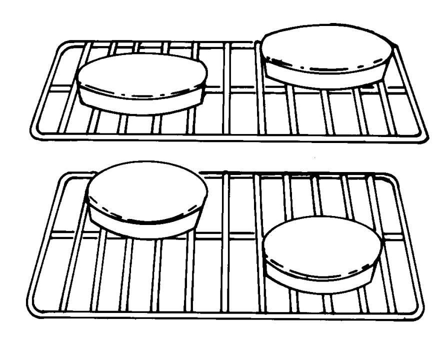
Pour éviter tout risque d'incendie ou d'endommager le revêtement du four, ne pas tapisser la grille ou la partie inférieure du four de papier d'aluminium.

1. Tirer sur la grille jusqu'à ce qu'elle arrive à la position d'arrêt.
2. Soulever l'avant de la grille et tirer jusqu'à ce qu'elle soit sortie du four.
3. Mettre la grille à la hauteur voulue.
   • Le bord recourbé de la grille repose contre l'arrière du four.



Placement des grilles du four

Placement des plats
• Placer les plats et les tôles à biscuits à 51 mm (2 po) des parois du four.
• Dans le cas d'une cuisson sur deux grilles, placer les plats de façon à ce qu'ils ne soient pas les uns au-dessus des autres.



Placement des plats

Vérifier la flamme du brûleur de cuisson
Il ne doit pas s'écouler plus de 40 à 60 secondes avant que le brûleur s'allume et que la chaleur soit sentie. Pour vérifier la présence de chaleur, ouvrir la porte du four à la première butée et placer la main au-dessus de la porte du four. S'il n'y a pas de chaleur, appuyer sur OVEN CANCEL. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, communiquer avec un prestataire de service après-vente agréé.

Cuisson ordinaire

Ouvrir la porte du four pour s'assurer qu'aucun article n'y est rangé et placer les grilles à la hauteur appropriée avant de commencer la cuisson. Préchauffer le four pendant 10 à 15 minutes avant de placer la nourriture dans le four.

1. Appuyer sur BAKE.
2. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
   • La température peut être réglée entre 170 et 550 °F de 5 °F à la fois.
   • La température augmente de 5 °F à partir de 170 °F jusqu'à ce qu'elle atteigne le degré désiré. Il est normal qu'il se dégage un peu de fumée lorsque le four est utilisé pour la première fois.
   • Lorsque la température de cuisson est atteinte, un signal sonore retentit pendant environ 1 seconde.
3. Appuyer sur OVEN/CANCEL une fois la cuisson terminée.
   • Retirer la nourriture du four lorsque le temps de cuisson est écoulé. La nourriture qui reste dans le four peut trop cuire.

Cuisson minutée

Régler le four selon le temps de cuisson désiré. Le four s'arrête automatiquement après que le temps s'est écoulé.

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur COOK TIME.
3. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée.
   • Le temps de cuisson peut atteindre un maximum de 11 heures 50 minutes.
   • Le temps de cuisson minimum est de 10 minutes.
4. Appuyer sur BAKE.
5. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
   • La température peut être réglée entre 170 et 550 °F de 5 °F à la fois.
   • La température augmente de 5 °F à partir de 100 °F jusqu'à ce qu'elle atteigne le degré désiré. Il est normal qu'il se dégage un peu de fumée lorsque le four est utilisé pour la première fois. Lorsque la température de cuisson est atteinte, un signal retentit.
   • Pour voir le temps de cuisson, appuyer sur la touche COOK TIME et la maintenir enfoncée.
   • Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal de fin de cycle retentit, le four s'éteint automatiquement et l'affichage indique à nouveau l'heure. Le four émet un signal sonore 3 fois, puis une fois toutes les 3 secondes pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'on ait appuyé sur OVEN/CANCEL.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur OVEN/CANCEL.
   • Retirer la nourriture du four lorsque le temps de cuisson est écoulé. La nourriture qui reste dans le four peut trop cuire.

Pour annuler la durée de cuisson qui reste
Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.

Cuisson retardée

Régler le four pour commencer et terminer la cuisson à un moment ultérieur. La commande de la cuisinière calcule automatiquement l'heure du début.

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur STOP TIME.
   - L'heure est affichée.
3. Appuyer sur ⊕ ou ▽ jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée.
   - Le temps de cuisson peut atteindre un maximum de 11 heures 50 minutes.
4. Appuyer sur COOK TIME.
5. Appuyer sur ⊕ ou ▽ jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré soit affiché.
   - Le temps de cuisson minimum est de 10 minutes.
6. Appuyer sur BAKE.
7. Appuyer sur ⊕ ou ▽ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
   - La température peut être réglée entre 170 et 550 °F de 5 °F à la fois.
   - La commande de la cuisinière calcule automatiquement l'heure du début.
   - Lorsque l'heure du début de la cuisson est atteinte, « DELAY » n'est plus affiché et « ON » apparaît.
   - Pour voir le temps de cuisson, appuyer sur la touche COOK TIME et la maintenir enfoncée.
   - Pour voir l'heure à laquelle la cuisson se termine, appuyer sur la touche STOP TIME et la maintenir enfoncée.
   - Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal de fin de cycle retentit, le four s'éteint automatiquement et l'affichage indique à nouveau l'heure. Le four émet un signal sonore 3 fois, puis une fois toutes les 3 secondes pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'on ait appuyé sur OVEN CANCEL.

Pour annuler la durée de cuisson qui reste
Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.

Cuisson sur le gril

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'incendie, ne pas tapisser la grille du gril de papier d'aluminium.

- Le papier d'aluminium peut retenir et accumuler la graisse sur le dessus de la grille, à proximité du brûleur, et provoquer un incendie.
- Ne jamais laisser un four sans surveillance pendant la cuisson au gril. L'excès de cuisson peut provoquer un incendie.

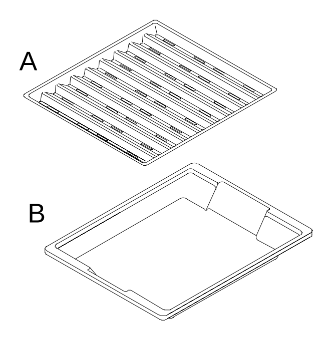
Conseils pour la cuisson sur le gril

- Enlever l'excès de graisse de la viande avant de la cuire au gril. Faire des entailles sur les bords de la viande pour éviter qu'ils se rétractent pendant la cuisson.
- Mettre les pièces à cuire sur une lèchefrite froide non graissée. Si elle est chaude, les pièces colleront.
- Tous les aliments sauf le poisson doivent être retournés au moins une fois. Commencer la cuisson sur le gril en retournant le côté peau sur le gril.
- Assaisonner la nourriture une fois qu'elle est dorée.
- Il est inutile de préchauffer le four pour une cuisson au gril.
- Au départ, utiliser la hauteur de grille conseillée dans la table de cuisson sur le gril pour vérifier les résultats obtenus. Si la pièce à cuire n'est pas assez dorée, élever la grille. Si est elle trop grillée, abaisser la grille.

Système de cuisson sur le gril Insta-Broil^MC

Le système de cuisson sur le gril Insta-Broil^MC produit immédiatement de la chaleur intense à l'aide d'un écran spécial. Cet écran dirige la chaleur sur la nourriture ; conserve les jus naturels et procure une saveur de charbon de bois comme au restaurant.

1. Mettre la nourriture au centre de la lèchefrite et de la grille, puis placer le tout dans le four.
   - Laisser la porte fermée.



A—Grille
B—Lèchefrite

Grille et lèchefrite

2. Appuyer sur BROIL.
3. Appuyer sur ⊕ pour régler la température à HI (élevée) ou ▽ pour la diminuer.
   - La température peut être réglée à HI ou entre 170 °F et 545 °F.

Réglage du gril	Utilisation
HI	Cuisson de viande rouge
545	Cuisson de porc
525	Cuisson de volaille
475	Cuisson de fruits de mer
425	Cuisson de fruits et de légumes
400 et moins	Rôties et pain chaud

4. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur OVEN CANCEL.

Vérifier la flamme du brûleur
Il ne doit pas s'écouler plus de 40 à 60 secondes avant que le brûleur s'allume et qu'une flamme apparaisse. Si le brûleur ne s'allume pas, appuyer sur OVEN CANCEL. Si le brûleur ne s'allume toujours pas dans les 40 à 60 secondes, communiquer avec un prestataire de service après-vente agréé.

La flamme doit être floue. La partie mal définie de la flamme ne doit pas dépasser 0,95 cm ($^3/_8$ po) d'épaisseur. L'écran de rayonnement doit rougeoyer dans les 1 ou 2 minutes qui suivent.

Mise en attente
La fonction de mise en attente garde la température du four à faible niveau pendant 1 heure pour garder la nourriture chaude.

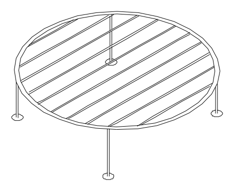
1. Appuyer sur BAKE.
2. Appuyer sur ▽ jusqu'à ce que la température soit de 170 °F et que HLD apparaisse à l'affichage.
   - Si la touche ▽ est maintenue enfoncée après que HLD est affiché, SLO, pour Slo-Cook^MC apparaît.
3. Appuyer sur OVEN CANCEL une fois terminé.
   - Retirer la nourriture du four lorsque le temps de cuisson est écoulé. La nourriture qui reste dans le four peut trop cuire.

Préparation pour les fonctions Slo-Cook^MC, Slo-Cook^MC minutée, Slo-Cook^MC retardée

Conseils pratiques
- La fonction **Slo-Cook^MC d'Amana** simule un **plat de cuisson** traditionnel en cuisant la nourriture lentement à basse température.
- Les aliments cuits à une température plus basse sont **plus savoureux** et plus tendres.
- Les **viandes** cuites à basse température rétrécissent moins et sont plus tendres, permettant ainsi d'utiliser des pièces de viande moins coûteuses.
- La durée de cuisson à feu lent de la **viande** dépend de la distribution et de la quantité de gras, d'os, du poids et de la forme.
- Les **viandes** peuvent être placées sur la **grille de rôtissage** Slo-Cook^MC pour éviter la saturation des jus et obtenir une plus belle couleur.
- Les **produits laitiers** tels que le lait, le fromage, la crème sûre et les soupes au lait condensé ont tendance à se séparer en petites particules et à se mélanger à d'autres ingrédients avec la fonction Slo-Cook^MC.
- Les **légumes frais** ont tendance à se décolorer ou à devenir foncés durant Slo-Cook^MC. La décoloration peut être évitée en utilisant des légumes surgelés ou blanchis.
- La saveur des **épices** est rehaussée et les **liquides** ne bouent pas lorsque les aliments cuisent lentement.
- Les saveurs des **aliments** ne se confondent pas lorsque ceux-ci sont cuits au four dans des **plats séparés et couverts**. La cuisson des plats couverts est habituellement plus uniforme et ces plats retiennent mieux l'humidité.
- Il est possible de préparer un **repas complet** avec Slo-Cook^MC en utilisant le même plat en verre ou pot de grès conçu pour le mélange, la cuisson ou le service.
- Les dimensions du four sont standard, procurant ainsi **quatre positions de grille**.
- **Il n'est pas nécessaire de préchauffer** le four avant d'utiliser la fonction Slo-Cook^MC.
- Il n'est **pas nécessaire de remuer**, ce qui évite une perte de chaleur. Il est important de ne pas ouvrir la porte du four pendant l'utilisation de Slo-Cook^MC car une **perte de chaleur** s'ensuit, ce qui prolonge la durée de cuisson.

Disposition suggérée des plats
- Déterminer la hauteur de la grille selon la taille du plat et la quantité de nourriture.
- Les plats couverts retiennent mieux l'humidité que les plats non couverts.
- Les aliments préparés dans une cocotte et garnis de croûtons ou de craquelins ne doivent pas être couverts afin que ceux-ci demeurent croustillants.
- Les rôtis ne doivent pas être couverts, afin qu'ils soient bien dorés.
- Emballer les aliments comme les pommes de terre et le maïs en épi dans un papier d'aluminium.
- Dans le four Slo-Cook^MC, les plats uniques tels que les ragoûts en cocotte doivent être déposés dans un plat séparé rempli d'eau. Cela empêche la nourriture de trop cuire.

Grille de rôtissage Slo-Cook^MC
Le four comprend une grille de rôtissage Slo-Cook^MC. Cette grille de rôtissage doit être placée dans la lèchefrite ou la rôtissoire. La grille de rôtissage Slo-Cook^MC permet de surélever les aliments pour les tenir hors des liquides.



Grille de rôtissage Slo-Cook^MC

Slo-Cook^{MC}

La fonction Slo-Cook^{MC} permet de régler la température du four pendant un maximum de 12 heures pour obtenir une cuisson semblable à celle d'un plat de cuisson traditionnel. Ouvrir la porte du four pour s'assurer que rien ne se trouve dans l'ouverture du four et régler les grilles à la hauteur appropriée avant d'utiliser la fonction Slo-Cook^{MC}. Pour des recettes, voir les rubriques « Recettes Slo-Cook^{MC} » et « Plats principaux Slo-Cook^{MC} ».

1. Appuyer sur BAKE.
2. Appuyer sur ▽ jusqu'à ce que la température soit de 170 °F, puis sur HLD, et SLO apparaît à l'affichage.
3. Appuyer sur OVEN CANCEL lorsque terminé.
   - Retirer la nourriture du four lorsque le temps de cuisson est écoulé. La nourriture qui reste dans le four risque de trop cuire.

Cuisson minutée Slo-Cook^{MC}

Régler le four selon le temps de cuisson désiré. Le four s'arrête automatiquement après que le temps s'est écoulé. Pour des recettes, voir les rubriques « Recettes Slo-Cook^{MC} » et « Plats principaux Slo-Cook^{MC} ».

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur COOK TIME.
3. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée.
   - Le temps de cuisson peut atteindre un maximum de 11 heures 55 minutes.
   - Le temps de cuisson minimum est de 10 minutes.
4. Appuyer sur BAKE.
5. Appuyer sur ▽ jusqu'à ce que la température soit de 77 °C (170 °F), puis sur HLD, et SLO est affiché.
   - Pour voir le temps de cuisson, appuyer sur la touche COOK TIME et la maintenir enfoncée.
   - Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal de fin de cycle retentit, le four s'éteint automatiquement et l'affichage indique à nouveau l'heure. Le four émet un signal sonore 3 fois, puis une fois toutes les 3 secondes pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'on ait appuyé sur OVEN CANCEL.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur OVEN CANCEL.
   - Retirer la nourriture du four lorsque le temps de cuisson est écoulé. La nourriture qui reste dans le four peut trop cuire.

Pour annuler la durée de cuisson qui reste

Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.

Cuisson retardée Slo-Cook^{MC}

Régler le four pour commencer et terminer la cuisson à un moment ultérieur. La commande de la cuisinière calcule automatiquement l'heure du début. Pour des recettes, voir les rubriques « Recettes Slo-Cook^{MC} » et « Plats principaux Slo-Cook^{MC} ».

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur STOP TIME.
3. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée.
   - L'heure de fin de cycle de cuisson peut être réglée au plus 11 heures et 55 minutes en avance.
4. Appuyer sur COOK TIME.
5. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré soit affiché.
   - Le temps de cuisson minimum est de 10 minutes.
6. Appuyer sur BAKE.
7. Appuyer sur ▽ jusqu'à ce que la température soit de 170 °F, puis sur HLD, et SLO est affiché.
   - La commande de la cuisinière calcule automatiquement l'heure du début.
   - Lorsque l'heure du début de la cuisson est atteinte, « DELAY » n'est plus affiché et « ON » apparaît.
   - Pour voir le temps de cuisson, appuyer sur la touche COOK TIME et la maintenir enfoncée.
   - Pour voir l'heure à laquelle la cuisson se termine, appuyer sur la touche STOP TIME et la maintenir enfoncée.
   - Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal de fin de cycle retentit, le four s'éteint automatiquement et l'affichage indique à nouveau l'heure. Le four émet un signal sonore 3 fois, puis une fois toutes les 3 secondes pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'on ait appuyé sur OVEN CANCEL.

Pour annuler la durée de cuisson qui reste

Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.

Préparation aux cycles d'autonettoyage et d'autonettoyage retardé



Pour éviter les risques de blessure, ne pas toucher aux conduits d'aération du four ni aux surfaces autour de ceux-ci durant l'autonettoyage. Ces surfaces peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures.

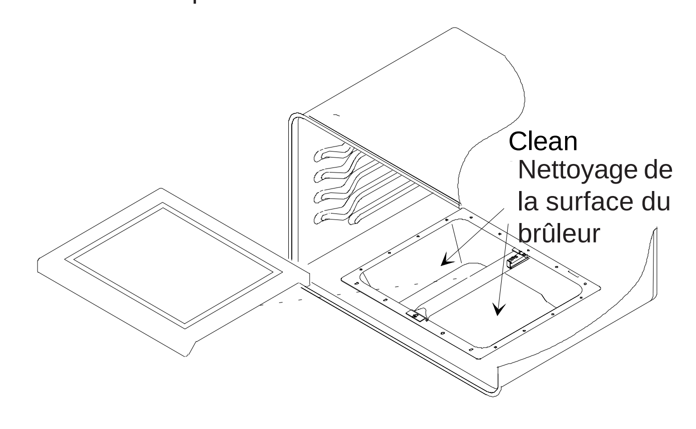
Pour éviter les risques d'incendie, nettoyer les renversements importants à l'intérieur du four.

- Un peu de fumée peut se dégager pendant le nettoyage. La fumée excessive indique peut-être qu'un joint d'étanchéité est défectueux ou que trop de résidus de nourriture sont demeurés dans le four. Amener les oiseaux ou autres petits animaux domestiques dans une autre pièce où ils ne risquent pas d'être incommodés par les vapeurs ou la fumée.
- Ne pas faire fonctionner le cycle d'autonettoyage si le couvre-ampoule du four n'est pas bien en place.
- Retirer toutes les grilles et tous les ustensiles de cuisson du four.

Nettoyage de la surface du brûleur

Porter des gants de protection pour éviter toute blessure causée par des rebords tranchants.

1. Tirer la partie inférieure du four vers l'avant et le soulever.
2. Essuyer la surface du brûleur autour de celui-ci avec un linge et de l'eau savonneuse tiède.
3. Bien sécher la surface. Remettre la partie inférieure du four en place.



Surface du brûleur

Autonettoyage

La fonction d'autonettoyage utilise une température très élevée pour nettoyer l'intérieur du four. Un seul four peut être nettoyé à la fois.

1. Préparer le four à l'autonettoyage.
2. Appuyer sur CLEAN.
3. Appuyer sur △ ou ▽ pour régler la durée de nettoyage désirée.
   - Augmenter ou diminuer la durée de nettoyage par incréments de 5 minutes.
   - La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 et 4 heures. La durée minimum recommandée de nettoyage est de 3 heures.
   - « LOCK » clignote à l'affichage pendant que la porte se verrouille et demeure à l'affichage pendant que la porte est verrouillée.
   - Le four commence automatiquement le nettoyage.
4. Lorsque le nettoyage est terminé, appuyer sur OVEN CANCEL.
   - Après que le four a refroidi à une température sécuritaire, « LOCK » n'apparaît plus à l'affichage et la porte est déverrouillée.

Cycle d'autonettoyage retardé

La fonction d'autonettoyage utilise une température très élevée pour nettoyer l'intérieur du four. Régler le four de façon à mettre le cycle d'autonettoyage en marche à un moment ultérieur. La commande détermine l'heure du début du cycle à partir de l'heure de fin de cycle.
Un seul four peut être nettoyé à la fois.

1. Préparer le four à l'autonettoyage.
2. Appuyer sur CLEAN.
3. Appuyer sur △ ou ▽ pour régler la durée de nettoyage désirée.
   - Augmenter ou diminuer la durée de nettoyage par incréments de 5 minutes.
   - La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 et 4 heures. La durée minimum recommandée de nettoyage est de 3 heures.
4. Appuyer sur STOP TIME.
5. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu'à ce que l'heure de fin de cycle apparaisse à l'affichage.
   - L'heure du début du cycle est calculée automatiquement selon la durée du nettoyage et l'heure de fin de cycle. Le four commence le nettoyage automatiquement.
   - « LOCK » clignote à l'affichage pendant que la porte se verrouille et demeure à l'affichage pendant que la porte est verrouillée.
   - Pour voir le temps de nettoyage qui reste, appuyer sur la touche CLEAN et la maintenir enfoncée.
   - Pour voir l'heure de fin de cycle calculée, appuyer sur la touche STOP TIME et la maintenir enfoncée.
6. Lorsque le nettoyage est terminé, appuyer sur OVEN CANCEL.
   - Après que le four a refroidi à une température sécuritaire, « LOCK » n'apparaît plus à l'affichage et la porte est déverrouillée.

Interruption du cycle d'autonettoyage

1. Appuyer sur OVEN CANCEL.
2. Après que le four a refroidi à une température sécuritaire, la porte peut être ouverte.

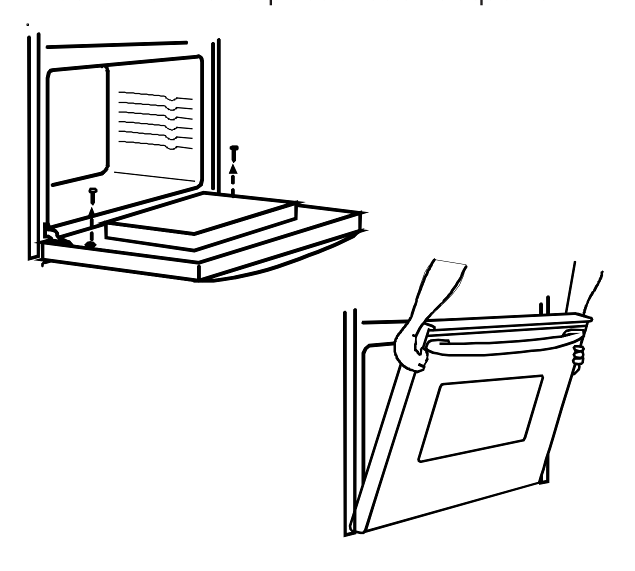
Retrait de la porte du four

ATTENTION

Pour éviter des blessures ou des dégâts matériels, manipuler la porte du four avec soin.

- La porte est lourde et peut s'endommager si elle est lâchée.
- Éviter de placer les mains près des charnières en enlevant la porte. Celles-ci peuvent se refermer brusquement et pincer les mains.
- Ne pas égratigner ou ébrécher la vitre, ou exercer une torsion sur la porte. La vitre pourrait se casser soudainement.
- Remplacer le verre de porte s'il est endommagé.
- Ne pas soulever la porte par la poignée.

1. Ouvrir complètement la porte.
2. Retirer les vis.
   - Les portes du four sont fixées avec une vis sur chaque côté.
3. Arrêter la porte au premier butoir, saisir fermement la porte de chaque côté et la soulever jusqu'à ce qu'elle soit hors des charnières.
   - Ne pas soulever la porte par la poignée. La vitre ou la poignée pourrait se briser.
   - Pousser les charnières uniquement lorsque la porte du four a été enlevée si nécessaire. Utiliser les deux mains pour fermer la charnière. Celle-ci se met en place avec un claquement.



Retrait de la porte du four

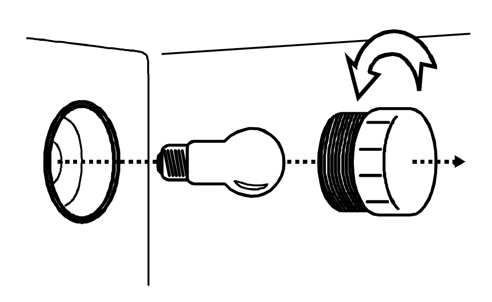
Remplacement de l'ampoule du four

MISE EN GARDE

Pour éviter tous risques de brûlures ou d'électrocution, couper l'alimentation de la cuisinière avant de remplacer l'ampoule électrique.

- Avant de remplacer l'ampoule électrique, s'assurer que l'ampoule et le couvre-ampoule ont refroidi.
- Porter des gants de protection.
- Ne pas faire fonctionner le four sans que l'ampoule et le couvre-ampoule ne soient bien en place.

1. Couper l'alimentation.
2. Enlever la porte du four si désiré.
3. Dévisser le couvre-ampoule (dans le sens antihoraire) se trouvant à l'arrière de l'ouverture du four. Puis tourner l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever.
4. Remplacer l'ampoule électrique par une autre de 40 watts, 120 volts, pour appareils électroménagers.
   - Ne pas trop serrer l'ampoule car il pourrait être difficile de la dévisser plus tard.
5. Replacer le couvre ampoule et la porte du four avant usage.
6. Brancher l'appareil.



Remplacement de l'ampoule du four

Nettoyage

Pièce	Produits	Indications
Nettoyage de la surface du brûleur	Savon et tampon à récurer non abrasif, linge ou brosse à dents	1. Tirer la partie inférieure du four vers l'avant et soulever. 2. Dévisser l'écrou sur le brûleur et retirer le déflecteur du brûleur. 3. Essuyer la surface du brûleur autour de celui-ci avec un linge humidifié d'eau savonneuse tiède. 4. Bien sécher la surface. Remettre le déflecteur de brûleur et le dessous du four en place.
Lèchefrite et grille	Savon et tampon à récurer non abrasif	Éliminer la graisse, laisser la lèchefrite et la grille refroidir légèrement. (Ne pas laisser la lèchefrite et la grille sales refroidir dans le four.) Mettre un peu de savon. Remplir la lèchefrite d'eau tiède. Laisser la lèchefrite et la grille reposer quelques minutes. Laver ou récurer si nécessaire. Rincer et sécher. La lèchefrite et la grille peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
Intérieur de la porte du four	Eau savonneuse	Joint de la porte du four Ne pas nettoyer le joint de la porte du four. Ne pas déplacer le joint pendant le nettoyage. Éviter le contact de tout produit de nettoyage avec le joint. Nettoyer l'extérieur de la porte et la vitre à l'eau savonneuse tiède.
Fini extérieur	Eau savonneuse	Nettoyer les surfaces en verre avec un linge humidifié d'eau savonneuse. Rincer et faire briller à l'aide d'un linge sec.
Surfaces intérieures du four	Eau savonneuse	Laisser refroidir avant de nettoyer. Nettoyer fréquemment ces surfaces à l'eau et au savon doux pour espacer les nettoyages en utilisant la fonction d'autonettoyage. Veiller à rincer à fond.
Panneau de commande	Eau savonneuse	Nettoyer avec un linge humidifié d'eau savonneuse. Rincer et faire briller à l'aide d'un linge sec.
Grilles du four	Eau savonneuse	Si elles sont très sales, les nettoyer à la main et rincer à fond. Veiller à ce que le tiroir soit sec avant de le remettre en place.

Avant d’appeler le service de dépannage

Problème	Vérifier
La lumière du four ne s’allume pas.	Vérifier si l’ampoule est bien vissée. Vérifier si l’ampoule n’a pas grillé ; la remplacer par une ampoule pour appareils électro-ménagers de 40 W.
Le four ne chauffe pas.	Vérifier que la cuisinière est branchée. Vérifier le disjoncteur. Vérifier le réglage des commandes. Ne pas laisser s’écouler plus de 40 à 60 secondes avant que le brûleur ne se mette en marche et qu’une flamme apparaisse. Si le brûleur ne s’allume pas, appuyer sur OVEN CANCEL. Si le brûleur ne s’allume pas dans un délai de 40 à 60 secondes, communiquer avec un prestataire de service après-vente agréé.
La porte du four ne s’ouvre pas.	Attendre que le four refroidisse. Le système de verrouillage du four se désenclenche automatiquement une fois que le four a refroidi. Ne pas forcer la porte.
Le four ne chauffe pas à la bonne température.	Les thermomètres pour four achetés dans le commerce ne mesurent pas correctement la température du four. Un thermomètre numérique précis est nécessaire pour étalonner le four. Vérifier que les conduits d’air ne sont pas bloqués. Le papier d’aluminium modifie la température du four. **Réglage de la température du four** La température a été pré-réglée en usine. Si la nourriture est souvent trop cuite ou pas assez cuite, régler le thermostat. La température peut être augmentée ou diminuée de 35 °F. Pour éviter de régler incorrectement le four, modifier la température d’un incrément de 5 °F à la fois. 1. Appuyer sur BAKE. 2. Appuyer sur la touche jusqu’à ce que la température du four soit supérieure à 500 °F. 3. Appuyer immédiatement sur la touche BAKE et la maintenir enfoncée pendant environ 5 secondes jusqu’à ce que « 00 » soit affiché. 4. Appuyer sur la touche fléchée + ou - pour régler la température du four. • Pour augmenter la température du four (pour que le four soit plus chaud), appuyer sur la touche jusqu’à ce qu’un nombre positif soit affiché. • Pour diminuer la température du four (pour que le four soit moins chaud), appuyer sur la touche jusqu’à ce qu’un nombre négatif soit affiché. 5. Appuyer sur OVEN CANCEL pour sauvegarder en mémoire le réglage. • Le réglage est sauvegardé en mémoire en cas de panne de courant ou de débranchement de l’appareil.

Problème	Vérifier
Le four s’allume et s’éteint régulièrement.	Ceci est normal lors d’une cuisson au four ou au gril. Pour maintenir la température désirée, le four s’allume et s’éteint. L’écart de température peut varier jusqu’à plus ou moins 25 °F par rapport à celle qui a été programmée.
Le four dégage de la fumée les premières fois qu’il est utilisé.	Il est normal qu’il se dégage un peu de fumée les premières fois qu’un four est utilisé.
Le ventilateur fonctionne pendant la cuisson.	Ce bruit est normal. Le ventilateur permet de refroidir le four.
Une odeur ou de la fumée se dégage pendant le cycle d’autonettoyage.	Il est possible qu’il se dégage une odeur ou de la fumée lors des premiers cycles d’autonettoyage. Si l’odeur persiste ou que la fumée est excessive, le fond du four est sale. S’il se dégage trop de fumée, éteindre le four, attendre qu’il refroidisse et essuyer la saleté. Programmer de nouveau le cycle d'autonettoyage.

 **GARANTIE POUR FOUR ENCASTRÉ**

PREMIÈRE ANNÉE
Amana Appliances réparera ou remplacera, transport et main-d'oeuvre inclus, f.a.b. Amana, Iowa, toute pièce s'avérant défectueuse en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE :
- Remettre toute pièce défectueuse à un prestataire de service après-vente agréé par Amana.
- Fournir une preuve d'achat.
- Procéder à l'entretien normal, y compris le nettoyage tel qu'indiqué dans le manuel du propriétaire.
- Remplacer les composants tel qu'indiqué dans le manuel du propriétaire.
- Faciliter l'accès à l'appareil lors des réparations.
- Payer le supplément lorsque le technicien doit procéder à une réparation en dehors des heures d'ouverture normales.
- Payer les frais de visite relatifs à l'installation de l'appareil et aux instructions fournies au client.
- Payer tous les frais de main-d'oeuvre et de déplacement en vertu des dispositions de la garantie limitée.

FRAIS NON COUVERTS :
- Entretien normal de l'appareil.
- Ampoules.
- Dommages provoqués par l'expédition ou la mise en service.
- Reconstruction ou remise à neuf générale qui ne constitue pas une réparation sous garantie.
- Pannes provoqués par :
  - Une réparation non autorisée.
  - Une accumulation de graisse ou autre substance en raison d'un entretien ou d'un nettoyage inadéquat.
  - Dommages accidentels ou intentionnels.
  - Un raccordement à une source d'alimentation inadéquate.
  - Un désastre naturel.
  - L'utilisation incorrecte de plats, de récipients ou d'accessoires pouvant endommager l'appareil.

LIMITES DE LA GARANTIE :
- Commence à la date de l'achat original.
- Les appareils utilisés à des fins commerciales et locatives ne sont pas couverts par cette garantie.
- S'applique à un appareil utilisé au Canada ou aux États-Unis si celui-ci est homologué par un organisme compétent avant de quitter l'usine.
- Toute réparation doit être effectuée par un prestataire de service après-vente agréé par Amana®.
- Les réglages ne sont couverts que durant la première année.

LA GARANTIE EST NULLE ET NON AVENUE SI :
- La plaque signalétique est illisible.
- L'utilisateur apporte des modifications à l'appareil.
- L'appareil n'est pas utilisé ou installé conformément aux directives du fabricant.

EN AUCUN CAS AMANA APPLIANCES N'EST RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES*
*Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pourriez bénéficier d'autres droits qui varient selon l'état ou la province où vous demeurez. Par exemple, certains états ou provinces ne permettant pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, cette exclusion ne s'applique pas forcément à votre cas.

Pour toutes questions concernant ce qui précède ou pour connaître l'adresse d'un prestataire de service après-vente agréé par Amana®, s'adresser à :

Amana Appliances
2800 220th Trail
P.O. Box 8901
Amana, Iowa 52204-0001
États-Unis
1-800-843-0304 aux États-Unis

Guide de cuisson

Guide de cuisson ordinaire

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la nourriture au temps minimum.

Aliment	**Température du four** (degrés Fahrenheit) (Celsius)	**Temps de cuisson** (Minutes)
Gâteau des anges	350 (177)	28–50
Biscuits	350-375 (177-191)	8–16
Muffins	375-400 (191-204)	17–23
Gâteaux secs	325-350 (163-177)	7–18
Petits gâteaux	325-375 (163-191)	15–20
Carrés au chocolat	325-350 (163-177)	25–35
Gâteaux fourrés	325-350 (163-177)	20–30
Quatre-quarts	325 (163)	40–60
Tartes fraîches	375-425 (191-218)	35–50
Pain aux noix	350 (177)	45–55

Guide de cuisson sur le gril

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimums, fermer la porte du four et toujours vérifier la nourriture au temps minimum.

Aliment	**Épaisseur** (cuisson)	**Position de la grille** (1 = plus élevée 4 = plus basse)	**Temps de cuisson** (Minutes)
Bifteck	1 po (2,54 cm) (à point)	3	14–16
Bifteck	1 po (2,54 cm) (bien cuit)	3	23
Bifteck	1 ½ po (3,8 cm) (à point)	3	23–28
Bifteck	1 ½ po (3,8 cm) (bien cuit)	3	33
Boeuf haché	(¾ - 1 po) (1,9 - 2,54 cm)	4	12–17
Filets et tranches de poisson		4	15–20
Côtelettes ou tranches de porc	1 po (2,54 cm)	3	15–16
Côtelettes ou tranches de porc	1 ½ po (3,8 cm)	3	23–28
Bacon		4	12–17
Tranche de jambon (pré-cuit)	½ po (1,3 cm)	3	20–25
Tranche de jambon (pré-cuit)	1 po (2,54 cm)	3	25–30

Guide de cuisson de la volaille

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimums, fermer la porte du four et toujours vérifier la nourriture au temps minimum.

Aliment	**Température du four** (degrés Fahrenheit) (Celsius)	**Temps de cuisson** (Heures)
Poulet entier (4 à 5 lb) (1,8 à 2,3 kg)	375 °F (191 °C)	1 ½–1 ¾
Poulet entier (plus de 5 lb) (plus de 2,3 kg)	375 °F (191 °C)	1 ¾–2
Dinde (6 à 8 lb) (2,7 à 3,6 kg)	325 °F (163 °C)	3 ½–4
Dinde (8 à 12 lb) (3,6 à 5,5 kg)	325 °F (163 °C)	4–4 ½
Dinde (12 à 16 lb) (5,5 à 7,3 kg)	325 °F (163 °C)	5 ½
Dinde (16 à 20 lb) (7,3 à 9,1 kg)	325 °F (163 °C)	5 ½–7
Dinde (20 à 22 lb) (9,1 à 10 kg)	325 °F (163 °C)	7–8 ½
Canard (3 à 5 lb) (1,4 à 2,3 kg)	325 °F (163 °C)	1 ½–2

Guide de cuisson du boeuf et du porc

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimums, fermer la porte du four et toujours vérifier la nourriture au temps minimum.

Aliment	**Température du four** (degrés Fahrenheit) (Celsius)	**Temps de cuisson** (Heures)
Rôti de boeuf (Saignant)	325 °F (163 °C)	20–25
Rôti de boeuf (À point)	325 °F (163 °C)	26–30
Rôti de boeuf (Bien cuit)	325 °F (163 °C)	33–35
Rôti désossé (Saignant)	325 °F (163 °C)	32–36
Rôti désossé (À point)	325 °F (163 °C)	36–40
Rôti désossé (Bien cuit)	325 °F (163 °C)	43–45
Jambon entier frais	325 °F (163 °C)	22–28
Longe de porc	325 °F (163 °C)	35–40
Épaule, fesse de porc	325 °F (163 °C)	40–45
Épaulette de porc	325 °F (163 °C)	35–40
Épaulette de jambon légèrement fumé	350 °F (177°C)	30–35

Recettes Slo-Cook^{MC}

Recettes de plats principaux

Ragoût de boeuf

8 à 10 heures
0,9 kg (2 lb) de boeuf (coupé en cubes de 3,8 cm
(1 ½ po))
3 grosses pommes de terre
4 carottes moyennes
2 oignons moyens
341 ml (12 oz) de jus de légumes V-8
1 c. à thé de sauce Worcestershire
1 gousse d'ail
1 feuille de laurier
1 ½ c. à thé de sel
1 c. à thé de sucre
½ c. à thé de poivre
2 c. à table de Tapioca

Couper le boeuf en cubes de 3,8 cm (1 ½ po) ; éplucher et couper les pommes de terre en quartiers ; peler les carottes et les couper en tranches ou en morceaux épais ; éplucher les oignons et les couper en quartiers.

Mettre tous les ingrédients dans un plat de cuisson profond ou dans une cocotte de 3 litres conçue pour le four, dans l'ordre indiqué.

Mélanger les assaisonnements avec le jus de légumes V-8 et verser le tout sur les principaux ingrédients. Remuer suffisamment pour mélanger. Couvrir et faire cuire à feu lent avec la fonction Slo-Cook^{MC} pendant 8 à 10 heures au centre de la grille et au niveau le plus bas.

Chili Con Carne

8 à 10 heures
0,9 kg (2 lb) de boeuf haché
2 boîtes (440 ml) (15 ½ oz) de fèves rouges
1 boîte (909 ml) (32 oz) de jus de tomates
1 gros oignon tranché
1 gousse d'ail écrasée
28 ml (1 oz) de poudre Chili ou d'assaisonnement
1 c. à table de vinaigre

Dans un grand poêlon, ajouter le boeuf haché et faire dorer à feu moyen. Séparer en petits morceaux avec une fourchette ou une cuillère. Égoutter. Mettre le boeuf haché doré dans un grand récipient conçu pour le four afin de le faire cuire à feu lent. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Couvrir et faire cuire à feu lent avec la fonction Slo-Cook^{MC} pendant 8 à 10 heures au centre de la grille et au niveau le plus bas.

Rôti de boeuf braisé aux légumes

8 à 10 heures
Rôti de boeuf dans le paleron de 1,4 kg (3 lb)
6 carottes
4 pommes de terre
3 oignons moyens
2 boîtes de 170 ml (6 oz) de jus de légumes V-8
1 c. à thé de sauce Worcestershire
1 gousse d'ail écrasée
1 feuille de laurier
1 ½ c. à thé de sel
1 c. à thé de sucre
½ c. à thé de poivre
2 c. à table de Tapioca

Préparer les carottes, les pommes de terre et les oignons en les épluchant et en les coupant en gros morceaux. Mettre ces ingrédients dans un grand plat conçu pour le four.

Ajouter les assaisonnements au jus de légumes V-8 et bien mélanger ou secouer (vous pouvez utiliser un petit bocal avec un couvercle). Verser le tout sur la viande et les légumes. Couvrir et cuire à feu lent avec la fonction Slo-Cook^{MC} pendant 8 à 10 heures au centre de la grille et au niveau le plus bas.

Casserole de saucisse et de riz

4 à 5 heures
454 g (1 lb) de saucisse douce
1 oignon tranché
1 piment Bell tranché
1 tasse de riz (pré-cuit ou à cuisson rapide)
1 bocal de piment (114 g) (4 oz)
1 tasse de fromage bien râpé
1 boîte de crème de poulet
1 boîte de crème de champignons

Couper la saucisse en petits morceaux et faire dorer dans le poêlon. Égoutter. Placer la saucisse égouttée et les autres ingrédients dans un grand bol et remuer. Ensuite, verser le tout dans un plat de 2 litres conçu pour le four. Couvrir et placer au centre de la grille sur le troisième niveau à partir du bas. Verser 5 tasses d'eau froide dans un plat conçu pour le four et le placer au centre de la grille et au niveau le plus bas. **Ne pas couvrir** le plat d'eau. Faire cuire à feu lent pendant 4 à 5 heures en utilisant la fonction Slo-Cook^{MC}.

Couvrir le plat et le placer au centre de la grille sur le troisième niveau à partir du bas. **Ajouter** de l'eau.

Poulet et farce

8 à 10 heures

Poulet

Poulet de 1,4 à 1,6 kg (3 à 3 ½ lb)
Sel
Poivre
Huile végétale
Paprika

Mettre le sel et le poivre dans la cavité du poulet. Badigeonner l'extérieur du poulet avec l'huile végétale et saupoudrer de paprika. Placer sur la grille, poitrine vers le haut, dans une cocotte de 3 litres. Couvrir et faire cuire à feu lent sur le deuxième niveau de grille à partir du bas.

Farce

1 paquet de 227 g (8 oz) de mélange de
farce aux fines herbes
½ tasse d'eau
114 g (¼ lb) de beurre ou de margarine
1 oeuf battu
¼ tasse de céleri coupé
¼ tasse d'oignon tranché
1 bocal de 71 g (2 ½ oz) de champignons tranchés

Faire chauffer l'eau et faire fondre le beurre dans l'eau chaude. Ajouter le mélange de fines herbes et les autres ingrédients. Mélanger les ingrédients suffisamment. Étendre uniformément dans un plat conçu pour le four de dimensions 20,3 x 20,3 x 5,1 cm (8 x 8 x 2 po) . Couvrir avec un papier d'aluminium et placer à côté du poulet sur la grille du four au deuxième niveau à partir du bas. **Ne pas** ajouter d'autres aliments au four. **Ne pas** farcir la cavité du poulet.

Poulet au Sherry et riz sauvage

4 à 5 heures

Poulet au Sherry

6 poitrines de poulet sans peau
1 sachet de soupe à l'oignon
Sel et poivre
1 boîte de 114 g (4 oz) de champignons tranchés,
conserver la moitié du liquide
¾ tasse de Sherry pour la cuisson
Beurre ou margarine

Couvrir le fond d'un plat conçu pour le four de papier d'aluminium. (Utiliser suffisamment de papier pour le plier et recouvrir hermétiquement le plat de papier d'aluminium.) Saupoudrer le mélange de soupe à l'oignon sur le papier d'aluminium. Placer la poitrine de poulet sur le dessus de la soupe à l'oignon. Ajouter du sel et du poivre et recouvrir le poulet de beurre. Verser le Sherry et les champignons tranchés avec le liquide sur la poitrine de poulet.

Plier le papier d'aluminium pour empêcher la vapeur de s'échapper.

Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook^MC pendant 4 à 5 heures sur le niveau de grille le plus bas.

Servir avec du riz sauvage en conservant le jus du poulet pour le verser sur le riz.

Riz sauvage cuit

1 tasse de mélange de riz à longs grains et
de riz sauvage
2 ½ tasses d'eau
3 c. à table de beurre
½ c. à thé de sel

Mettre tous les ingrédients dans un plat de 1 ½ litre enduit de beurre conçu pour le four. Remuer. Couvrir le plat avec un papier d'aluminium. Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook^MC à côté du poulet au Sherry sur le niveau de grille le plus bas.

Poulet Cacciatore

6 à 7 heures

Poulet de 1,4 kg (3 lb) coupé en morceaux
1 oignon tranché fin
1 boîte de 227 ml (8 oz) de sauce tomate
1 c. à thé d'origan
1 c. à thé de sel de céleri
¼ tasse de vin blanc pour la cuisson
2 gousses d'ail, tranchées mince
½ c. à thé de basilique
½ c. à thé de poivre
1 boîte de 795 ml (28 oz) de tomates
3 c. à table d'huile végétale

Faire chauffer l'huile végétale dans un poêlon et faire dorer légèrement les morceaux de poulet. Ensuite, placer les morceaux de poulet dans un plat profond conçu pour le four et mettre les tranches d'oignon sur le dessus. Mélanger les autres ingrédients et les verser sur le poulet et les tranches d'oignon. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant Slo-Cook^MC pendant 6 à 7 heures sur le niveau de grille le plus bas.

Servir sur des spaghettis ou des nouilles au beurre chaud.

Sauce à spaghettis italienne

7 à 9 heures
0,9 kg (2 lb) de boeuf haché
1 gros oignon tranché
4 gousses d'ail, tranchées fin
2 boîtes de 114 g (4 oz) de champignons tranchés
avec le liquide
¼ tasse de persil moulu
2 boîtes de 795 ml (28 oz) de tomates
4 boîtes de 227 ml (8 oz) de sauce tomate assaisonnée
2 boîtes de 170 ml (6 oz) de pâte de tomates
1 c. à table d'origan
2 c. à thé de sel
½ c. à thé de thym
½ c. à thé de poivre
2 feuilles de laurier hachées
2 tasses d'eau
1 c. à table de sucre ajoutée à la sauce après la cuisson

Dans un grand poêlon, faire dorer légèrement le boeuf haché, l'oignon et l'ail. Égoutter. Dans une cocotte large et profonde conçue pour le four, ajouter les champignons et le liquide, ainsi que tous les autres ingrédients sauf le sucre. Ajouter le sucre après la cuisson. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook^MC pendant 7 à 9 heures sur le niveau de grille le plus bas. Servir sur le spaghetti.

Côtelettes braisées

7 à 9 heures
1,4 kg (3 lb) de côtelettes de boeuf
½ tasse de farine
1 c. à thé de sel
½ c. à thé de poivre
2 c. à table d'huile végétale
½ c. à thé de toute-épice moulue
2 oignons, tranchés fin
1 feuille de laurier

Mélanger la farine, le sel et le poivre, et en recouvrir les côtelettes de boeuf. Faire chauffer l'huile végétale dans un poêlon et faire dorer les côtelettes enduites de farine. Placer les côtelettes sur la grille dans un plat conçu pour le four. Saupoudrer la toute-épice sur les côtelettes, placer l'oignon tranché sur les côtelettes et émietter la feuille de laurier sur le dessus. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook^MC pendant 7 à 9 heures sur le deuxième niveau de la grille à partir du bas.

Rôti Stroganoff

7 à 8 heures
Rôti de 1,4 kg (3 lb) dans le paleron
1 c. à table d'huile végétale
1 tasse d'eau chaude
1 cube de bouillon de boeuf
½ tasse de ketchup
1 c. à table de sauce Worcestershire
114 g (4 oz) de champignons tranchés, égouttés
1 oignon moyen tranché
1 ½ c. à thé de sel
¼ c. à thé de graines de carvi
2 c. à table de beurre ou de margarine
2 c. à table de farine
1 carton de 227 ml (8 oz) de crème sûre

Faire chauffer l'huile végétale dans un poêlon et faire dorer le rôti. Dissoudre le cube de bouillon dans une tasse d'eau chaude et verser le tout dans un plat profond conçu pour le four. Ajouter les autres ingrédients sauf le beurre, la farine et la crème sûre. Placer le rôti doré dans le plat avec le mélange d'ingrédients. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook^MC sur le niveau de grille le plus bas pendant 7 à 8 heures. Après la cuisson, enlever le rôti de son jus. Garder au chaud.

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine, et ½ tasse du jus de cuisson du rôti. Bien mélanger ces ingrédients. Ajouter la crème sûre et remuer. Mettre ces ingrédients mélangés dans le jus du rôti. Bien remuer. Verser cette sauce sur le rôti cuit.

Boulettes suédoises

3 ½ à 4 heures
1 tasse de lait
1 ½ tasse de croûtons
0,9 kg (2 lb) de boeuf haché maigre
2 oeufs battus
1 oignon moyen, tranché fin
1 ½ c. à thé de sel
1 1/8 c. à thé de toute-épice
1 1/8 c. à thé de muscade
1 1/8 c. à thé de poivre
2 c. à table d'huile végétale
¾ c. à thé de graines d'aneth
1 boîte de 305 ml (10 ¾ oz) de bouillon de viande

Au choix, ajouter ¼ tasse de champignons tranchés au bouillon.

Ajouter les croûtons au lait et laisser reposer 4 minutes. Ajouter ce mélange à la viande, aux oeufs, aux oignons, au sel, au poivre, à la toute-épice et à la muscade. Faire des boulettes.

Faire chauffer l'huile végétale dans un poêlon et faire dorer les boulettes de viande. Ensuite, placer les boulettes de viande dans un plat conçu pour le four. Saupoudrer de graines d'aneth. Ajouter le bouillon de boeuf et les champignons. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-CookMC pendant 3 ½ à 4 heures sur le niveau le plus bas de la grille.

Poulet barbecue dans un sac en papier

3 ½ à 4 heures
Poulet de 1,4 kg (3 lb) coupé en morceaux
1 sac en papier d'épicerie de taille moyenne
1 c. à table d'huile végétale ou de shortening

Sauce barbecue
2 c. à thé de ketchup
2 c. à thé de vinaigre blanc
2 c. à thé de beurre ou margarine, fondu
2 c. à thé de sauce Worcestershire
4 c. à thé d'eau
2 c. à thé de jus de citron
1 c. à thé de moutarde préparée
1 c. à thé de paprika
1 c. à thé de poudre Chili
Sel et poivre

Saler et poivrer les morceaux de poulet. Mélanger les ingrédients de la sauce barbecue pour faire la sauce. Graisser l'intérieur d'un sac en papier d'épicerie avec de l'huile végétale ou du shortening. Tremper chaque morceau de poulet dans la sauce barbecue. Placer les morceaux de poulet dans le sac et presser ou plier le haut du sac pour retenir les ingrédients à l'intérieur de celui-ci. Placer le sac de poulet dans un plat de cuisson conçu pour le four. Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-CookMC pendant 3 ½ à 4 heures sur la troisième position de la grille à partir du bas.

Rôti dans le paleron, haricots verts, pommes de terre cuites

8 à 10 heures

Rôti dans le paleron
Rôti de 1,4 kg (3 lb)
Petite quantité d'huile végétale pour recouvrir la partie inférieure du poêlon
Farine
Sel
Poivre
¼ de tasse d'eau
1 oignon moyen

Recouvrir le rôti de farine assaisonnée de sel et de poivre. Ajouter une petite quantité d'huile végétale dans le poêlon. Lorsque l'huile est chaude, saisir chaque côté du rôti jusqu'à ce qu'il soit assez doré. Placer le rôti dans un plat mesurant 34,3 x 24 x 6,4 cm (13 ½ x 9 ½ x 2 ½ po) , ajouter ¼ de tasse d'eau. Couper l'oignon sur le dessus du rôti. Couvrir. Faire cuire sur le niveau de grille le plus bas.

Haricots verts
681 à 909 g (1 ½ à 2 lb) de haricots verts
* Les haricots verts surgelés ou blanchis conservent une meilleure couleur lorsqu'ils sont cuits à feu lent
1 tranche de bacon - non cuit
½ c. à thé de sel
½ tasse de liquide - eau

Placer les haricots dans un plat de cuisson de 2 litres. Ajouter ½ c. à thé de sel. Placer la tranche de bacon non cuit sur le dessus des haricots. Ajouter ½ tasse d'eau. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-CookMC sur le niveau de grille le plus bas.

Pommes de terre au four
4 à 6 pommes de terre moyennes. Percer chaque pomme de terre une fois avec un couteau et bien emballer chacune dans un papier d'aluminium. Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-CookMC sur la position de grille la plus basse.

Bifteck suisse, pommes de terre nouvelles, brownies aux brisures de chocolat

7 à 9 heures

Bifteck suisse

2 lb (0,9 kg) de bifteck de ronde de 1,9 cm (¾ po) d'épaisseur
1 gros oignon, tranché mince
1 boîte de 440 ml (15 ½ oz) de tomates
¼ c. à thé de sel
1/8 c. à thé de poivre

Enlever le gras du bifteck. Couper en petits morceaux. Déposer à plat sur un plat de cuisson conçu pour le four. Saler et poivrer. Placer les tranches d'oignon minces sur le bifteck. Verser les tomates sur le dessus. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook^MC pendant 7 à 9 heures sur la position de grille la plus basse.

*** Pommes de terre nouvelles**

1 paquet de 568 g (20 oz) de pommes de terre nouvelles congelées
* Les pommes de terre fraîches cuites à feu lent ont tendance à brunir.
½ c. à thé de sel
4 c. à table ou ½ carré de beurre ou de margarine
1 tasse d'eau

Placer les pommes de terre nouvelles surgelées dans un plat de 1 ½ litre. Ajouter le sel, la margarine et l'eau. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook^MC sur la position de grille la plus basse. Ensuite, saupoudrer de flocons de persil.

Brownies aux brisures de chocolat

1 mélange de brownies double fudge de 440 g (15 ½ oz)
¼ tasse d'huile pour la cuisson
1 oeuf
2 c. à table d'eau
½ tasse de brisures de chocolat
½ tasse de noix hachées

Mélanger les quatre premiers ingrédients dans un petit bol pendant 2 minutes. Ajouter les noix et les brisures de chocolat. Mélanger encore. Verser dans un plat de 20,3 x 20,3 cm (8 x 8 po) enduit de beurre et de farine. Couvrir avec un papier d'aluminium. Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook^MC sur le niveau supérieur de la grille.

Côtes levées barbecue, haricots cuits, barres tendres aux arachides

8 à 10 heures

Côtes levées barbecue

1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb) de côtes levées à coupe épaisse
¼ c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre
¾ tasse de sauce barbecue

Placer les côtes levées dans un plat de cuisson de 3 litres. Ajouter le sel et le poivre. Verser la sauce barbecue sur la viande. Couvrir. Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook^MC sur le niveau de grille le plus bas.

Haricots cuits

1 boîte de 880 g (31 oz) de haricots et de porc
1 oignon moyen, râpé
3 c. à table de cassonade
1 c. à table de moutarde préparée
1 c. à table de mélasse
3 tranches de bacon, non cuit

Couper les tranches de bacon en morceaux de 2,5 cm (1 po). Ajouter tous les ingrédients et bien remuer. Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook^MC sur le niveau de grille le plus bas.

Barres tendres aux arachides

1 bocal de 454 g (12 oz) de beurre d'arachides croquant
1 boîte de 426 ml (15 oz) de lait condensé sucré
2 oeufs
1 ½ c. à thé d'extrait de vanille
1 paquet de 383 g (13 ½ oz) de morceaux de biscuits Graham
1 tasse d'arachides rôties à sec ou d'autres arachides entières

Mélanger le beurre d'arachides croquant, le lait condensé, les oeufs et la vanille. Remuer ces ingrédients avec une cuillère jusqu'à ce que le tout soit crémeux.

Mélanger les morceaux de biscuits Graham. Le mélange doit être consistant. Répartir également sur un plat graissé.

Saupoudrer les arachides sur le dessus en les répartissant de façon égale. Tapoter fermement dans la pâte. Ne pas couvrir.

Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook^MC sur le niveau supérieur de la grille.

Après la cuisson, le dessus peut être recouvert de glaçage. Pour faire le glaçage, mélanger 1 tasse de sucre en poudre, 2 c. à table d'eau chaude et ½ c. à thé d'extrait de vanille.

Piments Bell fourrés, casserole de courge suprême, tarte aux pommes française

6 à 7 heures

Piments Bell fourrés

4 piments Bell moyens
454 g (1 lb) de boeuf haché
1 oeuf
½ tasse de riz pré-cuit ou de riz minute
1 boîte de 199 g (7 oz) de maïs à grains entiers
1 boîte de 227 g (8 oz) de sauce tomate
1 c. à thé de sel
1/8 c. à thé de poivre

Couper les piments Bell en deux (dans le sens de la longueur), enlever le noyau et les pépins. Bien mélanger les autres ingrédients. Remplir chaque moitié de piment Bell de farce et placer sur la grille de cuisson Slo-CookMC dans un plat. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-CookMC sur le deuxième niveau de grille à partir du bas.

Casserole de courge suprême

2 tasses de garniture aux herbes
4 tasses de courges jaunes (cuites et écrasées)
½ tasse de carottes (bien cuire, laisser refroidir et râper)
1 carton de crème sûre
2 c. à table d'oignons sautés dans 3 c. à table de beurre ou de margarine
1 boîte de crème de poulet condensée

Placer une tasse de garniture sur un long plat conçu pour le four. Mélanger les courges, les carottes, la crème sûre, les oignons et la soupe. Verser ce mélange sur la garniture d'herbes. Verser une autre tasse de garniture d'herbes sur le dessus. Ne pas couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-CookMC sur le deuxième niveau de grille à partir du bas.

Tarte aux pommes française

1 croûte de tarte surgelée de 22,9 cm (9 po)
1 boîte de 570 g (20 oz) de pommes tranchées
¾ tasse de sucre
¼ tasse de farine tout usage
¾ c. à thé de cannelle
1 c. à table de jus de citron

Garniture :

¾ tasse de farine tout usage
1/3 tasse de cassonade
1/3 tasse de beurre ou de margarine

Mélanger les pommes, le sucre, la farine, la cannelle et le jus de citron. Empiler sur un plat à tarte contenant un fond de tarte non cuit.

Mélanger la farine et la cassonade dans un bol à mélanger ; ajouter doucement le beurre jusqu'à ce que le tout soit friable - répartir sur les pommes jusqu'à ce qu'elles soient toutes couvertes. Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-CookMC sur le niveau de grille supérieur.

Pain de viande, maïs en épi, casserole de haricots verts

6 à 7 heures

Pain de viande

909 g (2 lb) de hamburger
1 tasse de croûtons
1 oeuf
¼ tasse de ketchup
¼ tasse de lait
1 paquet de mélange de soupe à l'oignon
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre

Bien mélanger tous les ingrédients. Placer dans un plat long conçu pour le four et faire cuire à feu lent, sans couvrir, en utilisant la fonction Slo-CookMC au centre de la grille la plus basse.

Maïs en épi

- Le maïs en épi frais a tendance à brunir lorsque cuit à feu lent.
- Le maïs en épi surgelé conserve sa couleur en raison du procédé de blanchiment.

Emballer 4 à 6 épis de maïs individuellement dans un papier d'aluminium et les placer sur le deuxième niveau de grille à partir du haut.

Casserole de haricots verts

1 boîte de 454 g (16 oz) de haricots verts français
1 boîte de 454 g (16 oz) de haricots verts français assaisonnés
1 c. à thé de sel
1/8 c. à thé de poivre
1 boîte de 305 g (10 ¾ oz) de crème de champignons condensée
1 boîte de 85 g (3 oz) de rondelles d'oignons frits

Mélanger tous les ingrédients sauf les rondelles d'oignons. Remuer légèrement pour mélanger. Placer dans un plat de 2 litres et répartir les rondelles d'oignon sur le dessus de façon égale. Faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-CookMC sur le deuxième niveau de grille à partir du dessus.

Côtelettes de porc, macédoine de légumes, pommes de terre au fromage

6 à 7 heures

Côtelettes de porc

6 côtelettes de porc - 2,5 cm (1 po) d'épaisseur
Sel
Poivre
1 sachet de Shake and Bake

ou

¼ tasse de lait
1 tasse de craquelins émiettés

Saler et poivrer les côtelettes de porc. Recouvrir de Shake and Bake et placer sur une grille de cuisson Slo-Cook^MC dans un plat conçu pour le four. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook^MC pendant 6 à 7 heures.

ou

Vous pouvez tremper les côtelettes de porc individuellement dans le lait, le sel et le poivre, et recouvrir de craquelins émiettés. Placer sur une grille de cuisson Slo-Cook^MC dans un plat conçu pour le four. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook^MC pendant 6 à 7 heures sur la deuxième position de grille à partir du bas.

Macédoine de légumes

Les légumes frais cuits à feu lent ont tendance à se décolorer. Les légumes surgelés pré-emballés offrent de meilleurs résultats.

Placer 341 à 454 g (12 à 16 oz) de légumes surgelés dans un petit plat conçu pour le four, et ajouter ½ tasse d'eau et une c. à thé de sel. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook^MC avec d'autres articles sur la troisième position du four à partir du bas.

Pommes de terre au fromage

Les pommes de terre nouvelles surgelées offrent de meilleurs résultats.
568 g (20 oz) de pommes de terre nouvelles
½ tasse d'oignon tranché surgelé
114 g (4 oz) de Cheese Whiz

Mélanger les ingrédients dans un petit plat conçu pour le four. Couvrir et faire cuire à feu lent en utilisant la fonction Slo-Cook^MC avec d'autres articles sur la troisième position du four à partir du bas.

Lire les « Renseignements importants sur la sécurité » avant les « Instructions de référence rapide ». Pour toute question demeurant sans réponse, se référer aux sections détaillées de ce manuel.

Affichage clignotant
Lorsque l’alimentation est raccordée au four, les chiffres clignotent sur la commande électronique de celui-ci. Appuyer sur OVEN CANCEL pour arrêter le clignotement.

Réglage de l’horloge
1. Appuyer sur CLOCK.
2. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu’à ce que l’heure exacte soit affichée.
   - L’horloge sauvegarde l’heure environ 5 à 10 secondes après qu’elle a été entrée.

Réglage de la minuterie
1. Appuyer sur TIMER ON\OFF.
2. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu’à ce que la durée exacte soit affichée.
3. Appuyer de nouveau sur TIMER\ON\OFF pour annuler.

Remise à zéro et annulation de la minuterie
Pour remettre la minuterie à zéro alors qu’il reste encore du temps à l’affichage, appuyer sur △ ou ▽ jusqu’à ce que la nouvelle durée soit affichée. Pour annuler la minuterie, appuyer sur la touche TIMER et la maintenir enfoncée pendant environ 5 secondes.

Cuisson ordinaire
1. Appuyer sur BAKE.
2. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu’à ce que la température désirée soit affichée.
3. Appuyer sur OVEN CANCEL lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson minutée
1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur COOK TIME.
3. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu’à ce que le temps de cuisson désiré soit affiché.
4. Appuyer sur BAKE.
5. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu’à ce que la température désirée soit affichée.
6. Appuyer sur OVEN CANCEL lorsque la cuisson est terminée.

Instructions de référence rapide

Cuisson retardée
1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur BAKE.
3. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
4. Appuyer sur STOP TIME.
5. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu'à ce que l'heure de fin de cycle soit affichée.
6. Appuyer sur COOK TIME.
7. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré soit affiché.

Pour annuler le temps de cuisson qui reste
Appuyer sur OVEN CANCEL.

Insta-Broil^{MC}
1. Placer la nourriture au centre du gril ou du plat de cuisson, et placer le tout sur la grille du four.
2. Appuyer sur BROIL.
3. Appuyer sur △ pour régler à HI ou sur ▽ pour une température de cuisson sur le gril moins élevée.
4. Appuyer sur OVEN CANCEL lorsque la cuisson est terminée.

Autonettoyage
1. Préparer le four pour l'autonettoyage.
2. Appuyer sur CLEAN.
3. Appuyer sur △ ou ▽ pour régler la durée du nettoyage.
4. Appuyer sur OVEN CANCEL lorsque le nettoyage est terminé.

Autonettoyage retardé
1. Préparer le four pour l'autonettoyage.
2. Appuyer sur CLEAN.
3. Appuyer sur △ ou ▽ pour régler la durée du nettoyage.
4. Appuyer sur STOP TIME.
5. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu'à ce que l'heure de fin de cycle soit affichée.
6. Appuyer sur OVEN CANCEL lorsque le nettoyage est terminé.

Interruption du cycle d'autonettoyage
1. Appuyer sur OVEN CANCEL.
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, la porte se déverrouillera.

Mise en attente
1. Appuyer sur BAKE.
2. Appuyer sur ▽ jusqu'à ce que la température atteigne 77 °C (170 °F), et que HLD apparaisse à l'écran.
3. Appuyer sur OVEN CANCEL lorsque la cuisson est terminée.

Slo-Cook^{MC}
1. Appuyer sur BAKE.
2. Appuyer sur ▽ jusqu'à ce que la température atteigne 77 °C (170 °F), puis HLD et ensuite SLO apparaît à l'écran.
3. Appuyer sur OVEN CANCEL lorsque la cuisson est terminée.

Slo-Cook^{MC} minutée
1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur COOK TIME.
3. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré soit affiché.
4. Appuyer sur BAKE.
5. Appuyer sur ▽ jusqu'à ce que la température atteigne 77 °C (170 °F), puis HLD et ensuite SLO apparaît à l'écran.
6. Appuyer sur OVEN CANCEL lorsque la cuisson est terminée.

Slo-Cook^{MC} retardée
1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur STOP TIME.
3. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu'à ce que l'heure de fin de cycle soit affichée.
4. Appuyer sur COOK TIME.
5. Appuyer sur △ ou ▽ jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré soit affiché.
6. Appuyer sur BAKE.
7. Appuyer sur ▽ jusqu'à ce que la température atteigne 77 °C (170 °F), puis HLD et ensuite SLO apparaît à l'écran.

Pour annuler le temps de cuisson qui reste
Appuyer sur OVEN CANCEL.

Part No. 36-32066001-0
Printed in U.S.A. 07/01